

191.

COLLEZIONE PISTOIESE
ROSSI-CASSIGOLI

1085

BIBLIOTECA NAZIONALE
CENTRALE - FIRENZE

R. BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE
DI FIRENZE

COLLEZIONE PISTOIESE

RACCOLTA DAL

CAV. FILIPPO ROSSI-CASSIGOLI

nato a Pistola il 23 Agosto 1835
morto a Pistola il 18 Maggio 1890

Pergamene - Autografi - Manoscritti - Libri a stampa
- Opuscoli - Incisioni - Disegni - Opere musicali - Facsi-
mille d'iscrizioni - Editti - Manifesti - Proclami - Avvisi
e Periodici.

21 Dicembre 1891



L' AGRICOLTURA
D I
COSIMO TRINCI
P I S T O J E S E. 2.

22

L'AGRICOLTORE SPERIMENTATO, O V V E R O REGOLE GENERALI

Sopra l'Agricoltura, il modo di preparare, e seminare
le Terre, di piantare, e coltivare le Viti, di far
Vino di ogni sorta all'uso di Toscana, Francia ec.

*La maniera di coltivare i Gelsi, gli Ulivi,
ed altri Alberi inferwienti a' Giardini;*

A G G I U G N E S I

Un Trattato sopra i Bachi da Seta,
ed un altro sopra le Api,

Con quanto ha scritto M. BIDET sopra la coltivazione
delle Viti, e Fr. AGOSTINO MANDIROLA nel Manuale
de' Giardinieri; appresso a cui vi sono le Memorie
intorno la Ruca de' Meli di ZACCARIA BETTI

O P E R A

ADORNATA DI VARIE FIGURE



IN V E N E Z I A, MDCCLXIII.

Presso GIROLAMO DORIGONI.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

B E N I G N O
L E T T O R E .

L' *Agricoltura , che dovea essere , più che occupazione , divertimento dell' Uomo nello stato dell' innocenza , fu della disubbidienza del primo nostro Padre la pena . Questa pena però si è studiato mai sempre di rendersela non solo meno gravosa , ma deliziosa eziandio a tutta unitamente la posterità dell' infelice Progenitore . Quindi è , che in tutte l' età le persone non solo d' oscuro sangue nate , e in mezzo agli stenti della Campagna nudrite , la praticarono ; ma le nobili ancora , e fra gli agj allevate delle Città ; e quelli fino d' impiegare nella medesima l' opra loro non isdegnarono , che l' antichità per altre molte gloriose gesta , stimò doverfi nel più alto , e ragguardevole grado e degli Eroi , e degli Dei collocare . Quello poi , che più dee risvegliare la maraviglia per l' Agricoltura , e la stima , si è che non solo dall' aratro a maneggiare il baston del comando ne' Campi di Marte , passavano sovente gli Antichi Romani Imperadori : ma da' Campi di Marte per lo contrario , gli Allori mietuti , e le Palme , portavansi a rendere il suolo col sudore delle tempie coronate secondo . Che però saviamente Cicerone fu di parere , che siccome l' arte di coltivare le Campagne utilità grandissima*

arrecca alle Repubbliche , riputare altresì degna- si debba d' un ottimo Cittadino , d' un Uomo libero . Io pertanto, che fino da' teneri anni da certo natural genio sospinto a contemplare in mezzo all' amenità della Campagna , di ricche piante adorna , le belle opere della natura ; nella diligente ricerca , ed esatta delle medesime , ho impiegato mai sempre mio studio ; dalla stessa Campagna , che a beneficio altrui arricchisce il suo seno , e seconda , ho imparato , come io non dovea nascondere , e quasi tener per sempre sepolto quanto si era da me osservato finora , (infra l' altre cose in molti nuovi Giardini , e Coltivazioni , fatte in diversi luoghi della Toscana , particolarmente nello Stato della Serenissima Repubblica di Lucca , dove da molti anni in qua ho avuto ed ho l' onore di assistere a numerose , e vaste Coltivazioni di Ulivi , Viti , Gelsi , ed altre piante , nelle belle , e ricche tenute di Beni dell' Illustrissimo Sig. Alessandro Bonvisi , sopra d' ogni altra cosa molto abbondanti d' annue rendite di Seta , che è quanto dire di foglia di Gelso , di Grani perfettissimi , Vini generosi e stimabili , ed Olj sopraffini , e squisiti) , e che data alla luce , e fatto a tutti comune , poteva loro essere di giovamento . In questo Trattato adunque brevissimo , sebbene infatti la materia dell' Agricoltura sia vastissima e varia , io toccherò solamente in primo luogo alcuna cosa , onde s' impari a conoscere la natura del suolo , e di quelle Pianta , che sono la più spessa occupazione dell' Agricoltura , e dalle quali il maggiore e più necessario frutto ricavasi ; onde e si mantengono e si arricchiscono le famiglie . In secondo luogo io mostrerò

strerò la maniera, che si deve tenere nel piantarle, e nell'allevarle. Interzo luogo poi accennerò il modo di regolarle, e di renderle maggiormente feconde col taglio: avendomi la pratica di molti anni alcune cose importantissime scoperto, che dalle sole prudenti Osservazioni del rinomato Monsiù della Quintinnè, nel suo celebre, e gran Trattato del Taglio degli Alberi bassi, e fruttiferi, io non avrei già inteso mai bastantemente. Gradisci intanto, amico e benigno Lettore, questa mia fatica, qualunque ella sia; e se ti comparisce povera; e nuda di erudizione, compatisci la mia professione, che non ammette esercizio di lettere. Accetta soltanto il buon desiderio, che ho avuto di giovare non solo alla mia ragguardevole, e nobilissima Patria, ma alle persone di Villa, e a tutti coloro, a' quali Tempus in agrorum cultu consumere dulce est, per li quali più, che per li dotti, ho rozzamente questo mio Libro formato. Vivi felice.

I N D I C E

DE' TRATTATI DI AGRICOLTURA ,

e di quanto si contiene in quest' Opera.



Discorso in generale sopra l' Agricoltura . pag. 1
Massime generali molto importanti, utili, e necessarie da praticarsi nella buona Agricoltura. 17

T R A T T A T O

delle Viti.

Della qualità del Terreno, e del sito per le Viti. 18
 Del modo di far le fosse per le Viti. 21
 Del modo di scegliere, e conservare i Magliuoli. 24
 Del modo, e del tempo di piantare le Viti, o sieno Magliuoli. 27
 Del modo di allevare, e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati. 32
 Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo e terzo anno dopo piantati. 36
 Del tempo e del modo di potare, palare, e legare le Viti. 39
 Del tempo e del modo di zappare, bastardare, e scacchiare le Viti. 44
 Del modo e del tempo di allevare, potare, legare, e piccare le Viti. 46
 Del tempo e del modo di fare le propagini, o sieno sottomesse di Viti. 52
 Del tempo e del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e del modo di potare, e legarvi sopra le Viti. 53

TRAT-

T R A T T A T O

Delle Uve, e de' Vini.

D elle qualità di alcune Uve scelte per diversi ottimi Vini rossi, e bianchi.	59
Dell' Uva Barbarossa, e sue qualità.	61
Dell' Uva Canajola rossa, e sue qualità.	ivi
Dell' Uva colore Canajolo, e sue qualità.	62
Dell' Uva rossa, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità.	63
Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità.	ivi
Dell' Uva Dolcippappola, e sue qualità.	64
Dell' Uva Lacrima di Napoli, e sue qualità.	ivi
Dell' Uva Lonza, e sue qualità.	65
Dell' Uva Liatico, e sue qualità.	66
Dell' Uva Mammola asciutta, o sue qualità.	67
Dell' Uva Mammola tonda, e sue qualità.	ivi
Dell' Uva Moscadella rossa, e sue qualità.	68
Dell' Uva Moscadella bianca, e sue qualità.	69
Dell' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e sue qualità.	70
Dell' Uva S. Maria, e sue qualità.	71
Dell' Uva Malaga bianca, e sue qualità.	72
Dell' Uva Navarino, o sia Navarra, e sue qualità.	ivi
Dell' Occhio di Pernice rossa, e sue qualità.	73
Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e sue qualità.	74
Dell' Uva Pignolo rossa, e sue qualità.	ivi
Dell' Uva Raverosso dolce, e sue qualità.	75
Dell' Uva rossa, chiamata Raffaone, e sue qualità.	77
Dell' Uva Raffaoncello rossa, e sue qualità.	ivi
Dell' Uva bianca, chiamata Tribbiano Fiorentino, e sue qualità.	78
Dell' Uva bianca, chiamata Tribbiano di Spagna, o sia Uva Greca, e sue qualità.	79
Dell' Uva rossa, chiamata Vajano, e sue qualità.	80
Dell' Uva Verdeca bianca, o sia Bergo, e sue qualità.	ivi

* I N D I C E.

<i>Dell' Uva Volpola bianca, o come altri dicono, Cimiciatola, e sue qualità.</i>	81
<i>Dell' Uva rossa, chiamata S. Zoveto, e sue qualità.</i>	82
<i>Dell' Uva Tedesca rossa, o come altri dicono, Zeppolino imperiale, e sue qualità.</i>	83
<i>Delle qualità, e quantità dell' Uve da scielgerfi, e unirfi insieme per fare varie sorte di Vini.</i>	84

T R A T T A T O

De' Gelsi.

<i>DEl modo di fare i Vivaj di Gelsini di seme, che si chiamano Barbate.</i>	103
<i>Del modo di fare i Vivaj di Gelsini di seme, che si cava dalle more de' Gelsi.</i>	104
<i>Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo i Gelsini, e del modo e tempo d' innestarli.</i>	105
<i>Del sito, modo, e tempo di piantare nella Coltivazione i Gelsi innestati, cavati dal Vivajo.</i>	109
<i>Del modo di allevare, potare, e pulire i Gelsi, fino che non avranno almeno quattordici, o quindici anni.</i>	113
<i>Del modo di potare i Gelsi, passata che averanno l'età di quattordici, o quindici anni, fino che durano.</i>	115

T R A T T A T O

Degli Ulivi.

<i>DEl modo e tempo di far Vivaj, o Conservatoj di Ulivi; e prima di quelli di Uovoli, o Puppole.</i>	117
<i>Del modo e tempo di far Vivaj, o Conservatoj di rami di Ulivo.</i>	120
<i>Del modo e tempo di fare Vivaj, o sieno Conservatoj di Ulivastrelli salvatici, che nascono dal seme.</i>	124
<i>Del modo, e delle regole più sicure per mettere all'ordine il terreno per la coltivazione degli Ulivi.</i>	133
<i>Del modo e tempo di svellere gli Ulivi dal Vivajo, e piantarli nelle coltivazioni.</i>	137
<i>Del</i>	

I N D I C E.

#)

- Del modo e del tempo di piantare gli Ulivi, detti Piantoni, che si staccano dalle Ceppaje, o barbicaje degli Ulivi grossi.* 140
- Del modo di coltivare e allevare gli Ulivi il primo anno dopo piantati.* 146
- Del modo di coltivare, e allevare gli Ulivi, finchè non saranno d'età di quattro, o cinque anni.* 150
- Del modo di coltivare gli Ulivi passata che abbiano l'età di quattro o cinque anni, sino che durano.* 152
- Del modo di tagliare gli Ulivi, se mai per il gran freddo seccassero: con la Storia di alcune straordinarie seccagioni di Ulivi accadute in Toscana.* 155
- Del tempo di raccogliere l'Olive, e del modo di ben conservarle e stagionarle.* 160
- Del modo di conservare l'Olio, acciò non prenda di rancido, nè di altri cattivi odori, o sapori; e del modo e del tempo di travasarlo per mantenerlo perfetto.* 163

T R A T T A T O

Delle Pianta de' Fichi.

- D**ella qualità della Terra, e del Clima per li Fichi. 166
- Della qualità delle piante de' Fichi, e del tempo e modo di piantarli.* 167
- Del modo di coltivare i Fichi nella prima stagione dopo piantati.* 170
- Del modo di coltivare i Fichi, e dello sfadamento da cominciarfeli a dare per mezzo del taglio.* 173

T R A T T A T O

Delle Pera.

- D**el modo più facile di far la provvisione di semi di Pera, e d'altri Frutti. 176
- Del tempo e modo di seminare i semi delle Pera nel primo Vivaio.* 177

- Del modo d' allevare , e coltivare il primo e secondo anno le piante nate dal predetto seme.* 178
- Del modo , del tempo , e della necessità di fare i Vivaj per trapiantarvi i Peri venuti in due anni dal suo seme.* 179
- Del modo di coltivare , e del tempo d' innestare le piante de' Peri tenute un anno nel suddetto Vivajo.* 181
- Del tempo , e del modo di sbarbar le piante de' Peri dopo innestate , e piantarle ne' giardini , e nelle coltivazioni.* 184
- Del tempo , e del modo di coltivare , ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno dopo piantate nella coltivazione , fino che non saranno d' età di quattro , o cinque anni.* 187
- Del tempo , e del modo di coltivare le piante de' Peri , passati che siano quattro o cinque anni dopo piantati nelle coltivazioni , e fino che dureranno.* 189
- Del modo di coltivare , ed allevare le piante de' Peri , che si mettono vicine alle muraglie , per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.* 196
- Del tempo , e del modo di diradare i Fiori de' Peri Buoncristiani dall' Inverno , e dello scacchiamento , e altre diligenze da praticarsi.* 199
- Del tempo di cogliere le Pera dal Verno , in particolare le Buoncristiane , e del modo più proprio di conservarle.* 201

T R A T T A T O

De' Castagni .

- D**Elle qualità della Terra più atta e propria per uso de' Vivaj di Castagni , e del tempo , e del modo di prepararla per seminarvi le Castagne. 204
- Del tempo , e del modo di coltivare , e allevare i Castagni piccoli nel Vivajo il secondo anno dopo piantati.* 208
- Del tempo , e del modo di scegliere , e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo.* 210
- Del tempo , e del modo d' innestare i Castagni nel Vivajo il terz' anno dopo nati.* 212

Del

Del tempo, e del modo di piantare Castagni nelle Selve, con altre utili, e necessarie considerazioni da praticarsi. 214

Del tempo, e del modo di coltivare e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di pulire e pettare i grossi, con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve. 220

Del tempo, e del modo di preparare la terra per seminarvi le Castagne per uso dei Polloneti, ovvero per piantarvi i Castagni piccoli sbarbati dal Vivajo. 224

T R A T T A T O

De' Ciriegi.

Del tempo, e del modo di fare i Vivaj di Semi, o come altri dicono, di Noccioli di Ciriegi. 228

Della qualità del Clima, e della Terra più atta e propria per i Ciriegi che si piantano stabilmente nelle coltivazioni. 230

Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi stabilmente nelle coltivazioni. 232

Del tempo, e del modo d'innestare i Ciriegi, e della maniera di regolarli col Taglio. 234

T R A T T A T O

Degli Agrumi.

Del modo e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni. 237

Del modo, e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi salvatici, il terzo e quarto anno dopo seminate. 239

Del tempo, e del modo di coltivare, e innestare le piante degli Agrumi salvatici. 241

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passato il primo anno dopo innestate, fino che non avranno dieci o dodici anni. 245

Del

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, passata che avranno l'età di dieci, o dodici anni, fino a che durano.

247

T R A T T A T O

Degl' Innesti .

- D**elle stagioni più proprie per innestare . 254
 Dell' osservazioni da praticarsi nell' atto di scegliere dalle piante domestiche le mazzette per innestare . 255
 Dell' osservazioni da praticarsi quando si scelgono gli occhi dalle mazzette domestiche per fare gl' innesti . 257
 Dell' osservazioni da praticarsi quando si fanno gl' innesti sopra le piante domestiche, per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne il frutto . 258
 Del tempo e del modo d' innestare le Viti . 259

T R A T T A T O

Di arare , e seminare le Terre .

- D**el tempo, e del modo di arare le terre, dove ha da seminarli il Grano, Vecciato, e Segalato . 260
 Delle qualità, che dee avere il seme del grano, e del modo più proprio di conservarlo . 263
 Del tempo, e del modo di seminare il grano, Vecciato, e Segalato . 267
 Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abbicare, o abbarcare il grano ed altre robe . 270

T R A T T A T O

De' Cocomeri .

- D**ella qualità della terra atta, e propria per li Cocomeri . 273
 Del tempo, e del modo di vangare la terra per uso de' Cocomeri, e del modo di seminarli . ivi

Del

<i>Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Co-</i>	
<i>comeri, e delle sue necessarie qualità.</i>	275
<i>Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri.</i>	277

T R A T T A T O

De i lavori, semente, potature, ed altre cose,
che accadono mese per mese.

D E' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Gennajo.	279
De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di febbrajo.	281
De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di Marzo.	283
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Aprile.	285
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Maggio.	287
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Giugno.	289
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Luglio.	291
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Agosto.	292
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Settembre.	294
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Ottobre.	297
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Novembre.	300
De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Dicembre.	301

T R A T T A T O

Sopra il governo de' Cavalieri.

D <i>El tempo e modo di mettere i Cavalieri.</i>	304
<i>Del modo di allevarli.</i>	305
<i>Del mantenerli, o sia pascerli.</i>	308
<i>Del porli al lavoro, ed ordinare li boschi.</i>	309
<i>Del scoprire i boschi, e far la semenza.</i>	310

T R A T T A T O

Sopra la coltivazione de' Morari.

D <i>El modo di piantar i Morari.</i>	312
<i>Dell' allevare e potare i Morari.</i>	313
<i>Del coltivar la terra intorno a' Morari.</i>	315
<i>Del modo d' ingrassare i Morari.</i>	316
<i>Del trapiantarli.</i>	317

T R A T T A T O

Intorno la coltivazion delle Viti.

D <i>Dell' impianto delle Viti, e loro sostegni.</i>	318
<i>Dell' allevare le Viti, e i Pontezi.</i>	319
<i>Del coltivare la terra intorno alle Viti.</i>	321

T R A T T A T O

Sopra la coltivazion delle Siepi.

I <i>mpianto delle Siepi.</i>	322
<i>Modo di allevare le Siepi.</i>	323
<i>Del coltivare la terra intorno alle Siepi.</i>	324

T R A T T A T O

Sopra la coltura delle Api.

D ella qualità delle Api, Re, e Pecchioni.	325
Dell' opportuna situazione, e pastura per le Api.	327
Degli Alveari, o sieno Cassette per le Api, tempo di provvederle, e modo di trasportarle.	329
Della vera maniera di trattenere, e prendere le Api.	331
Del tempo, e modo di levare i fieli, e di ammazzare le Api.	333
Della maniera di cavar il miele, e la Cera.	337
Delle più necessarie avvertenze per i Custodi, e per la preservazione delle Api.	338

T R A T T A T O D I M. B I D E T

Sopra la coltivazion della Vite.

P A R T E P R I M A.

P iantazion della Vite. Qualità delle Terre.	345
Del Terreno.	346
Pianta delle Vite. 347. Il Magliuolo.	348
La pianta con radice. ivi. Il Saepolo.	349
La Propaggine.	350
Potatura della Vite, e tempo in cui deve farsi.	351
Lavoro delle Viti. 353. L' Abbassamento.	354
L' Innesto. ivi. Lo rincalzamento.	355
Il Concime.	356
La legatura. 357. I Pali.	ivi
Modo di succidere la Vite.	358
L' Espulsione degl' Insetti.	359
La Chiocciola, o fivvero Lamaca.	360
Il Gribari. ivi. L' Arsiuro.	361

Maniera di fare i Vini.

P A R T E S E C O N D A .

L <i>A vendemmia.</i>	362
<i>La scelta de' Vendemmiatori.</i>	363
<i>Falcetti, e Forbici per raccogliere l' Uva.</i>	ivi
<i>Il trasporto delle Vendemmie.</i>	364
<i>Le Ceste, ovvero Bigonce.</i>	ivi
<i>Scelta dell' Uve pel Vino bianco.</i>	365
<i>La Pigiatura.</i> ivi. <i>Gli Strettoj.</i>	370
<i>Modo d'imbottare i Vini.</i>	373
 <i>Il Governo de' Vini.</i>	 375

P A R T E T E R Z A .

M <i>Modo di schiarire i Vini, e cerchiare le botti.</i>	377
<i>La scelta delle Cantine per i Vini imbottati.</i>	378
<i>La Colatura.</i>	ivi
<i>Tempo d'infiascare i Vini schiumosi, e di altre sorti.</i>	379
<i>La Colla per i Vini.</i>	380
<i>Qualità del fiasco.</i>	381
<i>Qualità del Turacciolo.</i>	ivi
<i>Qualità dello Spago.</i>	ivi
<i>Composizione della Cera.</i>	382
<i>La scelta delle Cantine pel Vino schiumoso.</i>	383
<i>Bacini per i Vini ne' fiaschi.</i>	ivi
<i>Rimedj per i difetti del Vino, ovvero segreto per assottigliare il Vino.</i>	384
<i>Per lo stesso.</i>	385
<i>Per addolcire un Vino aspro e verde.</i>	ivi
<i>Per correggere il Vino bianco rosseggiante; cioè a dire, che maschia.</i>	ivi
<i>Per ischiarire ogni sorta di Vino ancora il più torbido nelle botti.</i>	ivi

A G G I U N T A

Di alcuni Trattati necessarj a sapersi da un buon
Agricoltore, i quali mancavano nella
prima Edizione.

D ell' innestare le Viti in due modi diversi col troncarle, e non col fenderle.	387
Dell' innestar le Viti a troncarle, o fenderle.	388
Dell' innestar Viti a Zanca.	390
Dell' innestar a temperatura di penna.	391
Dell' innestar Viti ad occhio.	ivi
Del poter le Viti.	392
Del far buon Vino dall' Uva.	394
Quando si debba vendemmiar l' Uva.	395
In che maniera si conosce la maturità dell' Uve.	396
Modo di far bollire, e cuocere il Vino.	397
In che modo si conserva li Vini, e si corregge li guasti.	398
Alcuni avvertimenti da correggere i Vini mal gustevoli, e guasti.	401

M A N U A L E D E' G I A R D I N I E R I.

D el Giardinere, e sue qualità.	405
Del sito del Giardino.	406
Della pianta, e compartimento d' esso.	ivi
Della qualità del terreno.	407
Delli fiori, e loro cognizione.	ivi
Della coltura generale de' Fiori.	408
Del tempo d' assettar il Giardino.	ivi
Dell' ordine da tenersi per piantarlo.	409
Del modo da piantar ne' vasi.	410
In che modo si deve raccor i semi.	411
Del tempo, e modo di seminare.	ivi
Del tempo di trapiantare.	412
Dell' ora, e modo d' inaffiar le piante.	413
In che modo si leva l' erbe inutili.	ivi

In

<i>In che modo s' espurgbi i Giardini dagli animali nocivi ,</i>	
<i>ed in che tempo.</i>	414
<i>Quando devesi cavar , e conservar i bulbi.</i>	416

LIBRO PRIMO.

D <i>Ella coltura particolare de' Fiori ,</i>	418
<i>Delli Narcisi.</i>	ivi
<i>Delli Narcisi massimi ec.</i>	421
<i>Delli Narcisi Indiani.</i>	422
<i>Delli Narcisi Virginienſe , e Jacobeo .</i>	ivi
<i>Del Gigliato roſſo .</i>	423
<i>Dell' avvinato chiaro .</i>	424
<i>Del Gigliato ſferico .</i>	ivi
<i>Del Scagliſo .</i>	425
<i>Delle Tazzette .</i>	426
<i>Delli Jacinti .</i>	427
<i>Delli Jacinti del primo ordine .</i>	428
<i>Delli Jacinti del ſecondo ordine .</i>	ivi
<i>Delli Jacinti Indiani .</i>	430
<i>Del ſecondo Jacinto Indiano .</i>	ivi
<i>Delli Tromboni .</i>	431
<i>Delle Giunchiglie .</i>	432
<i>Del Muſchio Greco .</i>	435
<i>Della Corona Imperiale .</i>	436
<i>Del Penacchio Perſiano .</i>	437
<i>Del Collo di Camello .</i>	ivi
<i>Dell' Ornitogalo .</i>	438
<i>De' Tullipani .</i>	439
<i>De' Gigli , o Martagoni .</i>	441
<i>Dell' Iridi .</i>	442
<i>Della Fritellaria .</i>	443
<i>Del Colcbico .</i>	444
<i>Del Croco .</i>	445
<i>Degli Orchi , e Satirioni .</i>	ivi

LIBRO SECONDO.

D ella cognizione, e coltura de' Fiori.	446
Delle Rose.	ivi
Della Rosa China.	448
Del Sambuco Roseo.	450
Della Siringa bianca.	ivi
Della Siringa azzurra.	ivi
Del Sicomero.	451
Del Ciregio dal fior doppio.	ivi
Del Pesco dal fior doppio.	ivi
Del Balauſte dal fior doppio.	452
Dell' Alloro Indiano.	ivi
Dell' Olivastro ſraniero.	ivi
Della Martella.	453
Della Gineſtra bianca.	ivi
Dell' Acazia Indiana.	454
Del Molle Indiano.	ivi
Del Somaco ſraniero.	455
Della Noce Metella.	ivi
Del Malvarviſchio.	456
Della Pianta Maſſima.	ivi
Della Ferneſiana.	457
Della Viola piramidale.	ivi
Del fior della Paſſione.	458
Dell' Aſfodelo.	459
Della Juca Indiana.	460
Delli Gelfemini ec.	ivi
Della Viola doppia.	465
Della Scabioſa gentile.	ivi
Dell' Aquileia.	466
Delli Digitali.	ivi
Della Scarlatea.	467
Della Sgarza odorata.	ivi
Dell' Occimoride doppio.	ivi
Dell' Amaranto.	468
Della Licnide di Coſtantinopoli.	ivi
Del Trachello Americano.	469

Del

<i>Del Dittamo.</i>	ivi
<i>Dell' Areclisi.</i>	470
<i>Della Speronella.</i>	ivi
<i>Della Peonia.</i>	471
<i>Del Giglio dalle Valli.</i>	472
<i>Delli Garofani.</i>	ivi
<i>Dell' Americo.</i>	473
<i>Delle Piumette.</i>	474
<i>Della Margheritina.</i>	ivi
<i>Del Garofano d' India.</i>	ivi
<i>Dell' Orecchia d' Orso.</i>	475
<i>Del fior della Trinità.</i>	ivi
<i>Della Lattuca Agreste.</i>	ivi
<i>Della Paralisi.</i>	476
<i>Del Ciclamino.</i>	ivi
<i>Del Tubero Indiano.</i>	477
<i>Degli Anemomi.</i>	478
<i>Delli Ranuncoli.</i>	481
<i>Della Ninfea.</i>	483
<i>Della Caltà Palustre.</i>	ivi
<i>Del Trifoglio Palustre.</i>	484

LIBRO TERZO.

T <i>Rattato degli Agrumi.</i>	485
<i>Del modo di moltiplicarli.</i>	487
<i>Per via di semi. ivi. per via di rami.</i>	488
<i>Per via d' inesti. 489. per via di propagini.</i>	490
<i>Modo di moltiplicarli col procacciargli le piante di sua- ra.</i>	491
<i>Modo di trasportar le verghelle.</i>	492
<i>Tempo, e modo per potar gli Agrumi.</i>	493
<i>Tempo, e modo di tagliar le radici.</i>	494
<i>Tempo, e modo di zappare gli Agrumi.</i>	495
<i>Modo di adacquareli.</i>	ivi
<i>Tempo, e modo di racchiuderli.</i>	497
<i>Del tempo, e modo di racchiuderli quando stanno in ter- ra.</i>	498
<i>Del tempo, e modo di scoprirli.</i>	499

LIBRO QUARTO.

Che serve per Aggiunta al Manuale de' Giardinieri.

Q uanto sia necessario al Giardiniere aver la cognizione delle virtù Medicinali de' fiori, frutti, ec.	500
Degli effetti Medicinali del Narciso.	501
Delle Giunchiglie, e sue virtù.	ivi
Degli effetti dell'Ornitogalo.	ivi
Effetti Medicinali del Giglio.	502
Degli effetti Medicinali dell'Iride.	ivi
Delle proprietà del Colchico.	503
Delle qualità del Croco.	ivi
Delle proprietà Medicinali delle Rose.	504
Delli Pastelli delle Rose.	ivi
Della proprietà del Malva vischio.	505
Di alcune proprietà della pianta Massima, ovvero Mirasole.	506
Effetti della Scabiosa.	ivi
Effetti Medicinali del Giglio.	507
Delle proprietà salutevoli, degne d'esser sapute da tutti de' Garofani.	508
Effetti mirabili del Ciclamino.	ivi
Degli effetti degli Anemoni.	509
Effetti Medicinali de' Ranuncoli.	ivi
Degli effetti che produce la Ninfea.	510
Effetti della Calta Palustre.	ivi
Effetti, e virtù operative del Trifoglio, ovvero Loto chiamato dal Mattiolo.	511
Effetti maravigliosi della Malva.	ivi

M E M O R I E

Intorno la Ruca de' Meli.	513
---------------------------	-----

Fine dell' Indice.

NOI FIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

A Vendo veduto per la Fede di Revisione ,
ed Approvazione del P. F. *Serafino Maria*
Maccarinelli Inquisitor Generale del Santo Of-
fizio di Venezia nel Libro intitolato : *L'Agri-*
coltore Sperimentato di Cassino Trinci Pistojese ec.
non v'esser cosa alcuna contro la Santa Fede
Cattolica , e parimente per Attestato del Se-
gretario Nostro , niente contro Principi , e
buoni costumi, concediamo Licenza a *Girola-*
mo Dorigoni Stampator di Venezia, che possi
esser stampato, osservando gli ordini in mate-
ria di Stampe, e presentando le solite Copie
alle Pubbliche Librerie di Venezia , e di Pa-
dova.

Dat. li 28. Luglio 1762.

(SEBASTIAN ZUSTINIAN Ref.

(ALVISE MOCENIGO 4. Cav. Proc. Rif.

(POLO RENIER Ref.

Registrato in Libro a carte 139. al num. 668.

Giacomo Zuccato Segr.

DI.

DISCORSO GENERALE

Sopra l' Agricoltura.



Alorchè si parla della *Coltivazion della Terra*, sembra, che si tratti d'una dell'Arti più basse e vili. E può esser'ella altro, da che non miriamo se non poveri e rozzi Villani, applicati ad essa, colle mani callose per le tante fatiche, e talvolta ancora dopo tanti sudori, miseramente pasciuti? Ma non così l'intendevano i primi tempi della Romana Repubblica, e di molt'altre della Grecia, che tenevano l'*Agricoltura* e la *Milizia* per li due più importanti studj de' loro Stati; e nell'uno, e nell'altro sappiamo, che si segnarono i più riguardevoli Cittadini di Roma. Altri poi tal conto ne fecero, che formarono Trattati d'essa per insegnarne i precetti. In una parola, non v'è fra le Arti alcuna tanto raccomandata da i Filosofi, quanto la Coltura della Terra. Senofonte in un suo Dialogo fa vedere, qual vantaggio farebbe per uno Stato, se il Principe premiasse chiunque si mostra eccellente nel Lavoro della terra, nel Commercio, e in altre Arti. *Ipsa Agricultura*, dice egli, *magnum incrementum sumeret, si quis vel per agros, vel per vicos, optime terram excolentibus præmia constitueret*. Parleremo a suo tempo del pericoloso mestier della Milizia: miriamo ora l'innocente dell'*Agricoltura*. Sarebbe di dovere, che ogni Città e Popolazione avesse in dote tanta copia di territorio, che regolarmente potesse somministrar grano o altra sorta di alimento a' suoi abitanti. Ma il Mondo non serba quel

A

aleu-

Discorso Generale

alcuna proporzione . Alcune Città sovrabbondano di grani , altre ne scarseggiano , ed altre ne son prive affatto , supplendo poi col Traffico , coll' Arti , e con altre industrie al loro difetto e bisogno . Ora ognun vede , che sopra ogni altra cosa è necessario il sostentamento della Vita ; e questo non può venire se non dalla Terra , che dia grani , legumi , vino , olio , frutti , erbaggi , e simili produzioni di cose , destinate al cibo degli Uomini ; siccome Lino , Canape , Seta , e Lana pel loro vestire : nè essa tali ajuti somministrerà , se non è ben coltivata . Questo è appunto l'oggetto ed uffizio dell' Agricoltura , o sia della Coltivazione de' campi , siccome anche l'abbondanza e mantenimento de' bestiami . O molto dunque , o scarso che sia il territorio di un Popolo , Massima essenziale di un buon Governo è il fare , che questo renda quel frutto , che mai può . Il di più , che occorra al bisogno interno del Paese , venduto ad altri si cangia in oro ed argento . O non fanno , o non possono molti Popoli colla Mercatura , coll' Arti , colla Pesca , e con altre invenzioni dell' umana industria far guadagni ed arricchire ; ma ordinariamente loro non manca terra , onde possano ricavare i principali ingredienti , per vivere agiatamente quaggiù . Meritano ben d' esser Poveri , se non si prevalgono di questo dono , fatto loro da Dio , e se non faticano , per insegnare alla terra d' essere feconda di Beni per loro servizio .

Ora non si può negare , che come son varj gl' ingegni , le inclinazioni , le forze , e le fattezze degl' Uomini , così diverse sieno le qualità delle Terre . Alcune grasse , e feconde , altre magre , e sterili ; quelle fatte per certi grani , ed alberi , e queste per altri . Noi incontriamo fin delle terre nel piano , più assai nelle montagne , che appena producono un filo d' erba . Contuttociò i Saggi hanno da piantare questa Massima . *Che niuna Terra v' ha sì meschina ed avara , la quale render non possa più , o meno di rendita e frutto all' Uomo , il quale s' intenda della Coltivazione , e non tema la fatica .* Secondariamente : *Cura ed attenzione*
ba

ba da essere non solo de' saggi Cittadini, ma de i Principi stessi, che si accresca la coltura delle Campagne per quanto mai si può. Certo è, che v' ha de' Paesi, ne quali se si attendesse con applicazione maggiore a questo traffico, che non esige lunghi viaggi, che non mette a pericolo la vita nelle tempeste de' mari, renderebbero le terre un terzo più di rendita di quel che ora si cava. Tutto dipende dall' intelligenza, dall' industria, e dall' attività de' Villani. Ove costoro sieno gente pigra, disattenta, e che non voglia a dovere ajutar la Natura alle sue produzioni, un podere, che in mano de i diligenti frutterebbe mille, appena in man loro renderà secento. Si trova in ciò gran differenza tra paese e paese. Alcuni son cotanto industriosi, che fino ne i monti, non che nelle pianure, fanno far maraviglie alle lor terre; non ne lasciano particella oziosa; sempre in moto, per correggere quel che è difetto ne' lor campi; e sempre pensosi, come ne possano accrescere la fecondità. Pajono anche giardini le loro terre: tanto son ben tenute le file de i loro alberi, sì vaghe e forti le siepi, sì ben compartite con i loro fossi. Non è già così d'altri Rustici, che non istimano un gran male la dappocaggine; che non fanno a' dovuti tempi tanti lavori e diligenze, delle quali abbisogna ogni campagna; e par loro d' aver fatto delle prodezze, se hanno arato le terre una volta sola e seminato, lasciando poi con tutta pace, che la Natura faccia il resto, senza guardare i campi dall' acque stagnanti, senza mondare dall' erba e grani cattivi i cresciuti frumenti, senza agevolar colla zappa il progresso delle Fave, e del gran-turco, o sia Frumentone.

Sarebbe dunque da desiderare, che si potesse animar la gente rustica a far meglio il suo mestiere; anzi sarebbe desiderabile, ch' essi imparassero meglio questo mestiere. Non si può fare (e volesse pur Dio che far si potesse) con loro ciò, che si pratica nella Milizia, dove tanti Maestri, e sì sovente, danno lezioni a i lor novelli Soldati. Avrebbero parimente bisogno i Rustici di chi facesse loro scuola d' Agricoltura. Restereb-

rebbe anche tempo per addottrinarli, cioè nelle Feste, nelle quali dopo i Divini Uffizj si perdono in vani cicalecci, in giuochi, se non anche in applicazioni peggiori. Ma se questo non è sperabile, almeno gioverebbe, che i lor Padroni passando alla villeggiatura, studiassero i migliori Libri, che trattano di quest'Arte, per poi far conoscere a i lor lavoratori ciò, che è difettoso, utile, o più utile nella Coltivazione. Ci son questi Libri, benchè pochi, e capaci anche di miglioramento e perfezione; e perciò gioverebbe farne de' nuovi, raccogliendo quel che di meglio hanno intorno all'Agricoltura scritto anche saggi ed esperti Oltramontani. Chi sa e mette in opera tutti i documenti e segreti di tal professione, può ben prometterli ricompense maggiori da i suoi terreni. Nè s'avrebbero a vergognare di sì fatta applicazione i Nobili stessi e gran Signori. Perciocchè se noi tanto lodiamo e stimiamo, come è di dovere, que' valentuomini Filosofi, che tutto di vanno studiando il Libro della Natura colla Fisica Sperimentale, per conoscere il peso e le forze dell'Aria, il costitutivo e il moto della Luce, l'origine de' Colori, la bizzarria dell'Elettricità, la diversità degl'Insetti, dell'Erbe, de' Fosfori, ec. e così discorrendo: benchè tanti Sperimenti e scoperte, sempre meritevoli al certo di lode, riescano talvolta di poca utilità al Pubblico, perchè non farà, ed anche più, da pregiare ugualmente, chi studia i segreti dell'Agricoltura, Arte così utile e necessaria al genere umano? Anzi sarebbe da desiderare (mi si perdoni, se lo ripeto) che le acute teste de' Filosofi s'innamorassero di spendere quì le loro applicazioni, con fare degli Sperimenti, come usano sopra tante altre parti della Fisica. Gran plauso, e con ragione, si è fatto a chi con tante fatiche ha scoperta l'interna tessitura degli Alberi, la maniera d'alimentarsi e di crescere, con farci vedere le lor vene, per così dire, e qual parte in essi abbia l'Aria, con altre belle notizie. Pure maggior obbligazione avremmo a chi prevalendosi di questi lumi, c'insegnasse la pratica, per
mol-

moltiplicarli con più facilità. Di più non fa un Contadino, che quanto ha veduto fare da' suoi Maggiori, o vede fare dagli altri suoi pari. Che di grazia non si potrebbe sperare da un Filosofo, diligente osservatore dell' Economia della Natura? Ho veduto montagne e colline spelate; appena in esse nasce un po' di Ginepro, o razze, o spine. Tengo io per fermo, che quella terra in mano di chi facesse varie prove, e sapesse ben intendere la qualità de' terreni, e onde venga la loro sterilità, non lascerebbe di ricavarne qualche frutto. Se non può servire quel terreno per seminarvi, servirà per fare del bosco. Molte volte miriamo terra, che nè pure ha uno sterpo, non ha un filo d'erba. Ma ciò avviene, perchè appena di là esce qualche cosa di verde, che tosto le Pecore (e peggio poi per le Capre) radono e rodono tutto. Chi vi piantasse del bosco, e questo si custodisse, probabilmente se ne vedrebbe buon' effetto. Nelle falde più alte del nostro Appennino abbiamo Selve di Faggi: questi non verrebbero nel piano e nelle colline. Vi son parimente degli Abeti o Piale. Mi vien detto, che queste piantate anche nelle colline vi si allignano molto bene. Perchè non isperimentare, se fossero capaci di esse tante parti della montagna, che vanno incolte, nè rendono verun frutto? Il punto sta a conoscere, quali Alberi amino più il Settentrione, che il Mezzodì, più il Monte che il Piano, per dare ad essi il più conveniente soggiorno.

Anche nel piano trovasi gran varietà di terreni, parte naturalmente grassi, quali per lo più sogliono essere i vicini a i gran Fiumi, parte di mezzana bontà, e parte sterili. Il Filosofo sa raziocinar su tali terre, e con l'osservazione arriva a scorgere le cagioni intrinseche di tal differenza. Quelle, perchè sono tenaci e difficilmente si spolverizzano; altre perchè abbondanti di calcinelli, di gesso, di sabbia grossa; altre perchè già state letto di Mare: altre perchè prive di parti oleose, infestate dall'acque sotterranee, o che non ritengono il nitro portano dalle Tramontane si

scuoprono di cattiva qualità . Perciò pensa egli qual rimedio si potesse apprestare , qual mezzo potrebbe giovare per superar la mala indole di que' terreni , e forse ne troverà . Altro Recipe non fanno i nostri Contadini , per fecondar le terre , che il Letame , il quale col suo zolfo o nitro dà vigore alle piante , e promuove l'Erbe e i semi de' Grani , ancorchè talvolta si trovino terreni sì disgraziati , che mangiano , per così dire , esso Letame , o almeno per poco ne ritengono le vantaggiose influenze . Può essere che il Filosofo colle osservazioni sue somministri qualche altro mezzo , per rendere meno infconde , o più feconde le terre . Contasi d'un paese in Francia , dove sotterra si trova un prodigioso strato di Nicchi o sia Conchiglie , che cavate o stritolate ingrassano i campi . Tutte le orine , le acque saponate de i bucati , le spazzature delle case (in Venezia se ne tiene buon conto) le foglie degli alberi , che cadono sull'avvicinarsi del verno , i bachi morti , che restano dopo esserne estratta la Seta , ed altre cose , o noi non le curiamo , o le gittiamo ne' canali . Per nostra incuria ben spesso si perde nelle Città e Terre gran copia di materie e umori , che gioverebbero a i prati , agli orti , a i seminati . V'ha fin de' paesi sì trascurati (e dovrei dire di più) che vendono a i confinanti le lor colombine , pecorine , ed altre simili , da noi chiamate grassine , quasi che non ne abbisognino le loro campagne . Una delle doglianze di molti Contadini ne' Paesi , che sono per sè poco feconde le terre , si è di non essere sovvenuti con letame da i Padroni . E sovente avviene , che gli stessi Padroni veramente poveri non possono far di più ; oltre di che non v'ha maniera di Concime , che possa soddisfare ad ognuno . Ma se conoscessero i Villani tutto quello , che può aumentar l'Erba ne' loro Prati , e dar loro comodo di tener più bestiami ; se facessero conto di tutto quello , che può marcire e formare stabbio , può essere , che in parte almeno provvedessero al proprio bisogno . Converrebbe far conto di tutto quello , che la terra produce , e di
tut-

tutto quel che è corpo o esce dal Corpo di qualsivoglia Animale, cominciando dall' Uomo. Capelli , Unghe , Penne , Peli , Pelli , orna , Stracci di panni di lana , ed altre produzioni della Natura , atti sono ad ingrassare i campi , ed a promuovere la vegetazione della Canape, perchè contengono o Zolfo , o Olio , o Nitro. Fin la terra sminuzzata , e la polve delle strade , e molto più la fuligine de' cammini , può giovare a i prati ; e gl' industriosi Bolognesi vengono a comperare da i buoni Modenesi le penne grosse de' polli , e d' altri uccelli per le loro Canape : laddove altri ne fanno falò .

Sommamente è da desiderare d' aver Contadini industriosi , che non perdano oncia di tempo , e non temano la fatica . A farli divenir tali occorre in parte la forza , e in parte il premio . Gioverebbe ancora affaissimo il far venire de i forestieri , che insegnassero coll' esercizio a i pigri il faticare , e una miglior maniera di far fruttare le terre . V' ha molti Statuti in Italia composti da gente , che s' intendeva d' Agricoltura , ne quali son prescritte e comandate molte Regole buone , che s' avrebbero da osservare nella coltivazione delle campagne , e proposte pene a i trasgressori , e destinati premj per chi fa tavolieri , pianta alberi , tira le viti , o altre simili azioni rurali . Bisognerebbe scegliere da ogni paese quel , che v' ha di meglio , e poi farlo osservare . E quì convien dire , che anche i Principi per mezzo de i loro Magistrati dovrebbero tener l' occhio aperto , per togliere gl' impedimenti alla felice Agricoltura , e per promuoverne l' accrescimento . Può ben per esempio un attento Padrone d' un fondo , o il suo Fattore , muovere i suoi Rustici a far sì , che con la facilità si scolino i suoi campi dall' acque , che stagnanti uccidono erbe e grani , ordinando i fossi e scoli convenevoli . Ma questo sovente non gioverà , se non v' ha un Magistrato , il quale ordini , e faccia eseguire lo scavamento de' fossi e scoli maestri , che di tanta importanza sono in ogni paese ; in guisa che se quei di sopra cavano , molto

più questo si faccia dagl' inferiori ; che vegli al risarcimento o mantenimento degli Argini de' Fiumi , e Torrenti ; che faciliti l' uso dell' acque , per irrigar le Campagne. V' ha de' Paesi , dove son paludi , che si potrebbero seccare , o pur farle pescareccie : ma niuno vi pensa. Altri ve ne ha , dove si lascia perdere gran copia d' acque per trascuraggine degli abitanti , o di chi comanda. Dio dà loro de' tesori , e non li conoscono , o non se ne fanno servire . Chi ha letto le Relazioni della Cina , e del Perù , sa con che mirabil' industria e pazienza que' Popoli tirino l' Acque da lontano in prò de' loro campi . Un' oncia d' esse atta all' irrigazione e perduta , accusa di poco fenno gli abitanti .

Non ha molti anni , che i Modenesi hanno appreso a cavar' Olio , e ne cavano non poco , da i vinacciuoli . Non caveran già olio nè essi nè gli abitanti della Lombardia di qua dal Pò , per valersene ne' cibi , perchè non pensano , o poco pensano ad avere degli Ulivi . Certo è , che Alberi tali amano le colline , han bisogno di paese caldo , temono le Tramontane , e desiderano l' aria Marina . Pure mi sia lecito di dire : vien dall' incuria nostra , che non si ricavi anche da questi paesi una competente porzione d' olio d' Ulivo , come si fa nella Riviera di Salò , e in altri siti . Abbiamo le basse colline , che son capaci di que' nobili arboscelli ; e quand' anche non rendessero quell' abbondante frutto , che rendono gli Ulivi in tutta la costa del Mare Toscano e Ligustico : pure non poco se ne ricaverebbe . Evidente cosa è , che alcuni in esse colline tengono Ulivi di due sorte , cioè producenti Ulive ordinarie , ed Ulivoni . Taluno ne fa Olio , il resto va a conciar le Ulive per mangiarle alla tavola : cibo gittato , e di niuna sostanza . Meglio sarebbe il trarne quell' Olio , che si può . Queste poche Ulive ancora vengono dalla liberalità , per così dire , della Natura ; perchè i nostri Contadini poco o nulla fanno della coltura di quelle piante , e le trascurano , e non le rinforzano col dovuto concime . Ora che sarebbe ,
se un

se un saggio Principe amante del suo Popolo, o pure una Città, facesse venir di là dall' Appennino due ben pratiche persone della coltivazion degli Ulivi, le quali visitassero tutte le basse colline, riconoscendo i siti più proprj per piantarli, e massimamente le coste; che guardano il Mezzodì, con insegnar poscia a i Rustici nostri la maniera di governar quelle piante? Utilmente impiegato sarebbe quel denaro; e col tempo ne risulterebbe gran bene: bene, che non priva degli altri consueti; perchè gli Uliveti non impediscono il seminarvi anche il grano. Ma il non essere noi avvezzi a certe benchè utili cose; fa che non ne conosciamo il pregio; nè desideriamo di metterle a uso; e lo stolto ed infingardo grida: *Non l'han fatto i nostri vecchi perchè lo debbo far io?* Olio ancora si può cavare dal Lino; e da i Ravizzi; siccome ognun fa. Ma pochi fanno; che in maggior copia se ne può anche cavare dall' Erba *Sesamo*. Scrive il Mattioli; che nella Morea o Grecia molto si semina di tal' Erba, con raccoglierne Olio, il quale serve eziandio al cibo. Avvedutisi di questa prerogativa e guadagno tre saggi Nobili; uno Ravegnano e gli altri due Bolognesi; ne hanno poco fa introdotta la seminazione ne' loro poderi; con impetrar' anche dal Pubblico di Bologna il Gius privativo per quest' Arte nuova. Meritano ben lode. Vien' alto il fusto di quest' Erba un piede e mezzo; più grosso e ramoso di quello del Miglio. Produce baccelli lunghi un oncia e mezza in circa, pieni di semi bislungi, alquanto più grossi del Miglio; i quali contengono tanto d' esso Olio; che una Libbra d' essi dà otto Oncie di Olio; limpidissimo e giallo. Non ha questo alcun' odore; solamente bruciandolo fa del puzzo. Ricerca tal' Erba o pianta terreno grasso ed irrigidibile; confessando gl' intendenti, ch' esso immagrisce la terra. Ma non fa di meno il Frumentone; e pure se ne va sempre più dilatando la coltura. Filosofi e Medici dovrebbero ben' esaminare la qualità del *Sesamo*, e informarsi meglio dell' uso, che ne fanno i Greci. Quand' anche non paresse a proposito per li cibi,

mar-

mancano forse tant' altri usi, a' quali potrebbe servire? Ogni dì si può imparare qualche cosa, ma senza studiare non s' impara.

Fra i costumi pregiudiziali all' Agricoltura si dee notare il trovarsi in qualche paese troppo trinciati i campi, di maniera che Poderi vi saranno, che avranno più e più pezze di terreno separate, ed anche talvolta assai lontane dal centro. Altri terreni ancora si troveranno in mezzo a i campi altrui, e per la lor tenuità senza casa, e senza proprio coltivatore. La regola è, che questi sì scomodi, segregati, e lontani campi son trattati alla peggio, vendendosi poi anch' essi del poco amor de' Contadini, con rendere loro nè pur la metà di quel frutto, che renderebbero sotto i lor' occhi, oltre al non poterli ivi mettere nè frutti, nè viti, nè fave, nè altre biade, che muovono l'appetito de' ladri, altrimenti la minor parte sarebbe quella, che toccherebbe a i Padroni. Circa cinquecent' anni sono i Modenesi rimediarono colla forza sì fatto disordine, ch' era troppo cresciuto, con obbligare i possidenti a vendere, a livellare, a permutare co i confinanti questi ritagli di terre, con varj ben pensati ordini, e con deputar pubblici Estimatori ad acconciar tante ossa slogate, non già per formar' ampie possessioni, ma bensì delle mediocri e discrete, le quali regolarmente rendono più frutto che le troppo vaste.

Laudato ingentia rura Exiguum colito: ce ne avverte Virgilio. Stendete anche l' occhio ad un' altra lieve sorta di terreni per osservare la loro trista figura, e come è quivi costretta la Natura ad essere non quella buona Madre, che è, ma bensì Matrigna. Parlo de' Maggioraschi, Fideicommissi vicini a passare in altre mani, Commende, Prebende, Benefizj semplici, ed altri Beni, de' quali non si può testare, e de' quali dopo la morte di chi ne gode l' usufrutto, i suoi discendenti o Parenti non potran più godere. Non mancano al certo Ecclesiastici timorati di Dio, e Secolar persone d' onore, i quali non minor cura ed amore, hanno di tali Beni, che de' proprj. Ma altri pur tropp-

abbondano, che dimentichì del loro dovere , e sordi alle voci della coscienza , unicamente pensano a spremere quel fugo , che possono da quelle terre non sue , senza rifarcire e mantener le fabbriche , senza rimettere gli alberi tagliati , e senza voler impiegare un soldo in bene di quelle disgraziate terre , le quali basta il mirarle per conoscere , chi n'è il Padrone . Ognun vede , quanto di più esse renderebbono in mano di chi le potesse tramandare a i suoi posteri , e in quanto danno della Repubblica torni la condizione di sì fatti Beni . Sarebbe ben da desiderare , che si livellassero terreni di questa fatta con discreta e stabil pensione a chi li trattasse con amore : al che miriamo condiscendere anche la benignità de' Sommi Pontefici per quel che riguarda gli Ecclesiastici , in bene de' quali torna l'aver da lì innanzi sicura la pensione , perchè non sottoposta a gragnuole o ad altri casi fortuiti ; siccome torna in profitto del Livellario e del Pubblico il frutto maggiore , che l'industria sua può far risultare da quelle terre . Hassi anche a notare la negligenza degli Agricoltori . Potrebbero aver frutti migliori , ove migliori ; poca fatica costerebbe il procacciarne da chi ne ha : e pure mai non vi pensano , o poco se ne curano . *A che tanti pensieri ?* dicono essi , *non basta forse quello , che s'ha ?*

Sarebbe anche bene , che persone intendenti esaminassero , qual maggiore vantaggio risulti ad un paese dal seminar Lino o Canape . Negli antichi Secoli , per quanto ho io osservato nelle pergamene di que' tempi , non usava il nostro Contado se non la coltura del Lino , che certo è da anteporre alla Canape per le tele , oltre all'Olio , che se ne può ricavare il cui uso serve anche alla Medicina e a i Pittori . Oggidì qui non si mette che Canape . Probabilmente costa men fatica , e ne vien maggior bene , perchè più abbondanza di tela può farlene , e questa serve anche alla bassa gente , la quale di gran lunga supera in numero l'altra . Ma è da osservare , farsi in Germania e nel Piemonte delle belle tele fine e bianche , e queste dà

sola

sola Canape ; perciocchè maniera c'è di ridurre essa canape alla sottigliezza del Lino , con qualche spesa sì : spesa nondimeno , che vien bene ricompensata . Mi è anche stato insegnato il come ; ma più sicuro sarà , che un attento Principe o Magistrato ne faccia prendere le più esatte informazioni per introdurre , se tornasse il conto , nel proprio paese questa profittevole usanza . A noi avvezzi a far venire altronde le tele fine , comperate con tant'oro , non cade mai in mente , che potremmo far noi quello che tanti altri più industriosi fanno per venderlo appresso alla nostra pigrizia . Quando poi riuscisse all'industria di migliorar la Canape e di farne bellè Tele , a questa converrà mutar nome , altrimenti pericolo ci sarebbe , che non potesse prendere sonno in quelle chi non si crede distinto dal Volgo , se non usa robe straniere . Ma per buona sorte ho trovato dipoi in Modena ciò , ch'io cercava altrove , cioè un altro men dispendioso Segreto per ridurre la Canape alla sottigliezza del Lino . Me lo ha comunicato il Signor Marchese Alfonso Fontanelli , Cavaliere per varj suoi pregi distinto , e massimamente per la soda ed anche amena Letteratura sua , talchè ne posso anch'io far parte al Pubblico , e la fo ben volentieri . Forse per la Canape troppo grossa non produrrà sì buon effetto .

*Modo per ridurre la Canape somigliante
al Lino .*

Si fa prima la Lisciva con cenere buona , e vi si mette un poco di Calce viva a giudizio , secondo la quantità della Canape , che si vuol acconciare . Si leva dal fuoco lasciandola chiarificare . Si prende poi la Canape , e si pesa , e per ogni dieci Libbre d'essa vi si pone una Libbra e mezza di Sapone grattato ; e si mette a molle , facendola stare per 24. ore nella suddetta Lisciva ben chiara . Indi si fa bollire per due ore continue , e poi si leva , ponendola ad asciugare all'ombra ; ed asciugata che è , si fa gramolare con riduria in manellette , e poi si fa conciare ad uso di Lino .

Mo-

Mostrommi la Signora Marchesa Fontanelli , Dama di Costumi antichi , una manella di Canape acconciata nella forma suddetta , e talmente spinata , che ognuno la prenderà per Lino : tanta è la sua fortigliezza ; e col colore stesso del Lino . Fors' anche merita d' essere stimata più del Lino , perchè la sua fibra è più forte dell' altra . Hassi in oltre da osservare , che i nostri Contadini , perchè Fuggi-fatica , tagliando le gambe della Canape , ve ne lasciano tre , o quattro dita sopra la terra , I Bolognesi siccome più industriosi , la tagliano con ferro apposta sotterra di modo che guadagnano anche due o tre altre dita della medesima gamba . Ma in Francia per nulla perdere cavano intera la bacchetta colle radici , macerata poi che è , e seccata la Canape , da noi si usa di romperla con bastoni . Cagione son queste percosse , che si rompano moltissimi filamenti d' essa Canape , dal che poi viene una buona perdita , cioè la stoppa , che si ricava in gramolarla . Questa perdita la risparmiano i Franzesi , perchè colle dita cominciando dal fondo , frangono le bacchette , e fanno tirare intera la falda sino alla cima , con gramolarla poi soavemente . Altre maniere ancora più utili converrebbe apprendere da' Paesi stranieri , dove si fabbrica gran copia di tele o ordinarie o sottili , sì per filar la Canape alla rocca o al molinello ; come anche per tessere e imbiancar le tele . Usano per esempio le nostre Donne d' avvolgere alla rocca il garzuolo della Canape : laddove in Francia si lasciano pendenti dalla rocca le falde , come si fa in filare la Lana : e vien meglio il filo . Se il telajo non è ben fermo , sovente si trova non essere uguale in tutti i lati la tela . Per la bozzima le tessitrici nostre usano la crusca . Altro effetto fa il fior di farina , come si pratica in qualche paese d' oltramonti . In somma tutte le Arti converrebbe perfezionarle per quanto si può , osservando ne' varj paesi il Meglio delle Manifatture . Tali ricerche sono ben più da stimare , che le vane speculazioni di certi Filosofi , ed anche Teologi , imparate le quali nulla s' impara . Sapone
occor-

occorre per sottilizzare la Canape . Ne può facilmente fare ogni Città per uso e comodo proprio . Che gossaggine è mai quella d'un paese , che tutto se lo procacci da altri paesi , e nè pur sappia far Saponate per le barbe ! In quelle contrade ancora , dove il medesimo Sapone si fabbrica , ma di cattiva qualità , merita d'essere derisa tanta negligenza : giacchè Città vi sono , che ne fabbricano dell'ortimo e del più sodo , dalle quali si può con tanta felicità imparare la vera dose . Diciamo ancora questa . Niuna fatica durano i Contadini a far nascere Urtighe ne' Campi loro . La natura senz'esser pregata , fa loro spontaneamente questo brutto regalo ; quanto più grasse son le terre , tanto più volentieri questa mal'erba ivi s'alligna ; e non molestata , a poco a poco si dilata , e forma de' piccioli boschi . In vece di schiantarla dalle radici , sogliono per lo più i Villani tagliarla sopra terra : ed ecco la medesima risorgere come prima . Ma almeno sapesse questa gente convertir sì fatto male in bene . Non mancano Popoli industriosi , che a guisa della Canape e del Lino , fanno macerar le Urtighe colla rugiada o in altra guisa , e formarne poi Tela , appellata *Urtighina* , fors' anche più forte di quella di Canape . Se i nostri lavoratori han paura di pugnarsi le mani , troveranno ben presto chi loro insegnerà la maniera di difendersi da quelle punture .

Bene sarebbe , che si facessero correre stampati per le mani del Popolo certi utili e sicuri segreti , per aumentare l'Agricoltura , ed altre invenzioni di Macchine vantaggiose al pubblico . Ha bisogno la gente rozza ed ignorante d'essere ajutata e commossa . Istruita che sia in cose , delle quali riconosca l'utilità , allora talun mette mano a quel profittevole impiego , e l'esempio eccita all'emulazione . Nel Veronese , Vicentino , e Trivigiano , fatto che è il raccolto de' grani , tosto si semina il *Sorgo* , sorta di legume , onde si fa farina migliore e più salubre , che quella del frumentone o sia Maiz ; e se le piogge favoriscono , se ne ricava buon frutto . Non converrà que-

questo legume ad ogni paese : ma certo non si dovrebbe trascurare di farne la prova in quei , che hanno del terreno sassofo , perchè solamente in questo riesce bene . In Francia usano molto il *Grano Saraceno* , che ha la corteccia nera , laonde s'ha da vedere , se sia lo stesso , che il *Sorgo* . Finalmente se alcuno merita d'esser trattato con soavità e peso discreto , principalmente degna è d'ogni riguardo l'università de' Contadini , dalle fatiche de' quali dipende uno de' primarj tesori della Repubblica : che tale appunto si dee chiamare l' *Agricoltura* . Qualora quel povero Popolo venga indiscretamente caricato di gravzze , e patisce varie angherie , che con facilità vanno sempre inventando i Ministri del Principe o del Pubblico , e senza distinzione alcuna di tasse , fra chi coltiva buoni terreni , e chi è condannato a coltivarne de' cattivi e sterili : troppo si scoraggisce con incredibil danno della Campagna e del Pubblico . Chi non vede la necessità di rimediare a questo disordine , e di animare i poveri Lavoratori al troppo necessario loro mestiere , in vece di disanimarli ? Sarebbe anche da desiderare , che ogni Città imitasse l'istituto dell' antico e prudentissimo Re Numa , il quale per attestato di Dionisio Alicarnasseo , deputò per ogni Villa un Soprintendente all' *Agricoltura* . Visitava questi le campagne , osservando quali fossero bene e quali male coltivate , e tutto metteva in iscritto , per informarne il Re , il qual poscia faceva lodare e premiare gl' Industriosi , e ammonire e correggere i pigri . Dove è la Congregazione del buon Governo , potrebbonsi ad essa portare somiglianti Relazioni , acciocchè provvedesse . In altri paesi basterebbe un ministro deputato a questa faccenda . Di troppa importanza è l' *Agricoltura* , nè si dovrebbe trascurar diligenza alcuna per emendarne i difetti e migliorarne lo stato . Da essa (convien ripeterlo) dipende l' Alimento e il Vestito del Popolo ; da essa la materia per le Manifatture , e il tirar danaro col più delle Sete , Lane , Grani , Vino , Olio , Bestiami ec.

Ma

Ma noi per poca avvertenza stimiamo assai ed onoriamo certe Arti utili , o solamente destinate al Lusso ; poco conto facciam di quella , che è la più importante dell'altre .



MASSIME GENERALI

*Molto importanti, utili e necessarie, da praticarsi
nella buona Agricoltura.*



Rima, mettere il suolo della Terra in positura tale, che non possa così facilmente essere portato via dalle acque piovane, e superficiali; e renderlo sano dalle sotterranee, quando di sua natura non fosse; e nelle pianure, che restano troppo basse e soggette alle inondazioni, è necessario necessarissimo cercare e trovare il modo d'alzare, o come altri dicono colmarle; pigliando le torbe dall'escrescenze de' fiumi o torrenti più vicini, dalle quali se ne ricavano utili di grosse conseguenze.

Seconda, si scelga, e si metta la terra più attiva e migliore intorno alle barbe delle piante, in maniera che possa facilmente subito darle tutto l'incremento; e queste si scelgino altresì capaci, e si piantino in modo che possano immediatamente pigliarlo colle loro barbe nella maggior quantità possibile.

Terza, si tenga la Terra con la lavorazione in continua attività, affinchè il nutrimento e lo spirito resti più anticipatamente che sia possibile impiegato a beneficio delle piante, e delle semenze; nè se ne perda mai neppure una minima parte inutilmente.

Quarta, che la Terra non resti mai oziosa; ma sempre piena di quelle piante, e di quelle semenze più proprie, più sicure, e più utili, e vantaggiose, e che portano seco meno spesa, e meno rischio.

TRATTATO DELLE VITI.

*Della qualità del Terreno, e del sito per
le Viti.*

CAPITOLO PRIMO.

Prima di venire alla risoluzione di piantare non solo le viti, ma qualsivoglia altra sorta di piante, è necessario riconoscere la qualità e positura del Terreno.

Ogni sorta di Terreno, dove nascono spine, roghi, ginestre, mortelle e simili, è buono per vigne; eccettuato quello, che nella State s'apre eccessivamente: questo è cattivo non solo per vigne, ma per altre piante ancora, per essere in primo luogo di sua natura troppo forte e bizzarro, e perchè in quelle grandi aperture vi penetra il Sole, e il gran caldo fino alle radici delle piante; e in oltre serrandosi e costipandosi eccessivamente insieme per il troppo asciuttore quella sorta di Terra così bizzarra, viene ad allontanarsi dalle barbe delle piante, e perdere, per così dire, la sua attività: onde addormentandosi queste non possono attrarre dalla Terra il dovuto nutrimento, perchè restano come distaccate, e abbandonate. Se poi questa sorta di Terra fosse in Paesi, dove si potesse adacquare, sarebbe molto buona, per essere di sua natura forte, e sostanziosa, e farebbe molto vino, ma di non grande spirito, nè di delicato sapore e odore. Al contrario il Terreno leggiere, sottile, e asciutto, e sassoso, purchè sia in Paese caldo, produce le Viti più deboli, che fanno meno vino, ma molto più saporito, odorifero, delicato, e durevole.

Il sito per le vigne è di due sorte, cioè in colline
e in

e in pianure. Nelle colline, che sono esposte a Tramontana, le viti fanno molta più uva di quelle, che a mezzo giorno; perchè non sono tanto soggette a patire l'asciuttore della State, e possono più facilmente fecondare le fortite, che devono servire per il frutto dell'anno venturo, eccettuati quei luoghi ove i freddi fossero molto eccessivi. Quelle poi, che restano a mezzo giorno fanno meno vino, ma assai migliore, mentre l'uve si maturano più perfettamente. Verso Oriente è bene piantare vitami d'uve, che patiscano danno dalla nebbia e dalla rugiada, come sarebbero moscadelle, Dolcippolle, Claretta rossi di Francia, Trebbiani di Spagna, uve Greche e simili, che fanno le pigne ferrate, e di guscio gentile, osservandosi però sempre la qualità e proprietà del suolo. E' superfluo dire ciò che dice Virgilio, che non è buono per viti il sito verso Occidente; ma non pare, che questa possa esser regola generale, attesoche per alcuni vitami può benissimo esser profittevole, e vantaggioso, cioè per quelle asciutte, e di guscio duro, alle quali le rugiade e le nebbie possono esserle di giovamento; avuto però sempre il dovuto riguardo alla qualità del Suolo. Al contrario per quelle di guscio tenero e troppo gentile sarebbe assolutamente di pregiudizio. Osservando sempre di non piantare una vigna tutta di un medesimo vitame, ma di più e diverse qualità, perchè si addattino, e siano proprie per la qualità del suolo; poichè dandosi il caso, come bene spesso accade, che un anno un vitame frutti poco, nell'altro può fruttar molto; e perciò si piantino di più forte, ma sempre con la dovuta necessaria avvertenza, che una qualità faccia lega con l'altra; perchè la mescolanza dell'uve di forte molto differenti piantate a caso, è accidente che qualche volta facciano vini di sapor delicato, e che si conservino senza qualche imperfezione. Onde è, che per fare i vini buoni e delicati, e che si conservino tali, si ricerca l'appropriare i vitami alle qualità de i terreni, e accozzare insieme la dose dell'uve; e però quando una vigna

nuova comincia a fruttare, io stimo necessario; che si faccia la prova, scegliendo sempre l'uve mature e perfette, pigliandone una porzione per sorta, metterle insieme per vederne con la speranza poi l'esito; e trovando, che facciano il vino a seconda del genio, e del gusto di chi deve averlo, convien pigliarne il ricordo per darle l'ordine ogn'anno. Se poi non facessero bene, si muti la dose dell'uve; che è quanto dire di una sorta crescerla, e dell'altra scemarla, e così andar seguitando fino a tanto che non sarà ridotto il vino alla perfezione, ed al genio e gusto di quelle persone, che dovranno averlo; poichè molte volte fidandosi delle vigne, cogliendo l'uve a caso e alla rinfusa, senza osservare se i vitami abbiano fruttato ugualmente, si vede poi, che i vini fanno della variazione da un anno all'altro, oltre a quella, che possono fare dall'essere un anno l'uve poco, e l'altro molto mature; derivando ciò dal non fruttare i vitami ogni anno ugualmente; onde ritorno a dire, che si colgano gli assortimenti dell'uve da per loro, e non a caso e alla rinfusa.

In ultimo di questo Capitolo dico, che quando si vogliono fare vigne di nuovo, ovvero rifarne di quelle, che già sono andate male, o disfatte, si osservi, e si riconosca prima esattamente la qualità della terra, la situazione e positura del luogo; scegliendo poi i magliuoli di vitami di sorta, che si confaccia alla qualità della terra; poichè essendo quella di sua natura molto grassa, umida, e sostanziosa, vi si metteranno vitami che facciano l'uve asciutte; sode, di guscio duro, e le pigne non molto ferrate; perchè questa sorta d'uve ha sussistenza capace di resistere anche nelle terre umide e grasse, ove non crepano nè marciscono i granelli con quella facilità, che farebbero, se fossero uve di guscio gentile, delicate, molto umide, e con le pigne ferrate, alle quali ogni piccola pioggia, nebbia, o altra umidità fa, che crepino e marciscano i granelli molto prima della vendemmia. Al contrario nelle terre leggieri, asciutte non molto graf-

grasse e di poco corpo, siccome in altre, che nella estate s'asciugano facilmente, si cospiano, s'uniscono, e si ferrano insieme, facendo dell'aperture, si piantino vitami d'uve di guscio gentile, umide, e delicate, come farebbero Dolcippappola, Moscadella Bianca, Claretto rosso di Francia, Tribbiano di Spagna, o sia uva greca, Verdea, Barbarossa e simili; perchè in queste sorte di terre resistono molto più, facendo il vino di miglior sapore, più spiritoso, odorifero, delicato, e durevole. Nè si lasci d'osservare alla qualità dell'aria, e del clima, che essendo caldo vi si piantino vitami d'uve dure, e sode, che maturano più difficilmente, come farebbero, Lacrima di Napoli, Rafaeone, Malaga bianca e rossa, Claretti di Francia, Vajano, Zeppolino imperiale, o sia uva tedesca, e simili altre uve, che maturano perfettamente con difficoltà. Là dove nell'arie più fredde, che restano esposte a Ponente, e Tramontana vi si piantino vitami d'uve, che maturano presto, come il Raverutto dolce, Colore canino, Canajola, Moscadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Pignolo, e simili. Assicurando ognuno, che con questo modo di piantare si viene molto a emendare, e correggere i difetti, che per loro stesse hanno le medesime uve, per non dire quelli delle Terre.

Del modo di far le fosse per le viti.

CAPITOLO II.

Riconosciuto, che avremo minutamente il terreno, se sarà in Paese montuoso e scosceso, dove l'acque delle grosse piogge portano sempre via della terra, si facciano le fosse profonde e larghe più di due braccia: se poi fosse in Valli, o in altri luoghi, che vi potesse scendere della terra portatavi dall'acque piovane, si facciano le fosse meno profonde, ma sempre con l'istessa larghezza di più di due braccia, e colla dovuta necessaria avvertenza, mentre si scava-

no le fosse, di scegliere, e mettere separatamente tutta da una parte la Terra superficiale e migliore, e dall'altra la cattiva, e non addomesticata, nè mai confonderla, per non averla a cercare e mendicare, quando si piantano i magliuoli, ed altre piante; essendo questa per verità una cosa di gran rilievo, e di somma importanza, benchè sia pochissimo praticata. Fatto adunque le fosse, come sopra si è detto, si pulisca, e si sbarazzi tutto il fondo, levando i sassi, le ciocche, e radiche di legnami, o altro che vi fosse, acciò si possa vedere se l'acque sotterranee possono avere felicemente il loro dovuto e necessario esito: e trovando che stiano a dovere, si faccia per tutto il mezzo del fondo delle fosse una fogna andante, composta di tre sassi grossi, cioè uno in mezzo messo per dritto, e li due altri, uno per parte, appoggiati in modo, che fra questi e il sasso di mezzo vi resti sempre tanto di vuoto per dove possano scorrere non solo tutte l'acque de' gemitivi, e travenate per la terra; ma le piovane ancora, che necessariamente per molto tempo vi penetrano dalla superficie; affinchè le viti, ed altre piante non sieno mai soggette a patire la soverchia umidità, e si renda sano tutto il suolo della coltivazione e campareccia adiacente, quando di sua natura non fosse. In oltre si rifianchi benissimo da ambe le parti la detta fogna con sassi piccioli e minuti, acciò restino ben ferrate alcune buche e aperture, che sogliono restare tra un sasso e l'altro delli due appoggiati a quello di mezzo.

La maniera di fognare nel modo quì sopra descritto, secondo me, è assai migliore, e più facile di quella, che molti usano, pigliando anche essi tre sassi mettendone due dritti per tutto il fondo delle fosse, lontani circa un palmo l'uno dall'altro, e mettendo il terzo sopra i detti due, in modo che le fogne vengano a guisa di cassette, quali sono più pericolose, ed è più facile che restino ferrate, e accecate, mentre può rompersi qualche sasso, in particolare di quelli, che sono al di sopra, ovvero possono entrarvi, e me-
rirvi

rirvi degli animali, siccome in lungo andare possono essere rovinate e ferrate affatto da qualche barba di pianta grossa, come di fico, pero, melo, cc. oltre al maggior perdimento di tempo, perchè non tutti i sassi sono il caso; attesochè per questa sorta di fogne è necessario, che siano almeno mezzi adattati e avvertati: laddove per farle nella maniera da me proposta, tutti i sassi un poco grossi sono a proposito, e riescono le fogne più stabili e sicure, non essendo così soggette al pericolo di restar ferrate e accecate, perchè con tre soli sassi, messi nella maniera sopra descritta, si vengono a fare due fogne; che quando mai per accidente in lungo andare si accecasse da una parte, resta aperta dall'altra. Fatte adunque che saranno le fogne, come sopra si è detto, si coprano subito copiosamente con fasci di stipa, o altro legname verde e grossolano; onde così fatte, fognate e stipate le fosse si lascino per qualche tempo così aperte al caldo, ed al ghiaccio senza piantarvi i magliuoli, ed altre piante, massime nelle terre forti, umide, e grasse, affinchè ricotte, e dal caldo della State, e dal ghiaccio del verno, venghino a rendersi quelle terre più trattabili, ed atte ad abbracciare le piante con maggiore attività e facilità: laddove nelle terre leggieri, deboli, asciutte, e di poco corpo, non è tanto necessario lasciarle così aperte senza piantarvi, perchè sieno ricotte, e dal caldo, e dal freddo; ma praticandosi non sarebbe altro che bene, mentre acquisterebbero maggiore attività.

Io non dico quì niente per quello che riguarda il modo di cavare, e portar via dalle coltivazioni tutte l'acque piovane superficiali e sotterranee; nemmen l'ordine, che deve praticarsi per le distanze delle fosse, e delle piante, mentre penso di dir qualche cosa in appresso nella coltivazione degli Ulivi, che possa servir di regola anche per quelle delle Viti ed altre piante.

Del modo di scegliere, e conservare i Magliuoli.

CAPITOLO III.

Volendosi fare una nuova coltivazione di viti, si faccia prima un'esattissima riflessione per venire in cognizione delle qualità dell'uve, che possono esser proprie per il terreno, e per il clima; pensando poi per tempo al modo più sicuro di fare la scelta, e provvisione de' magliuoli, mentre non si abbiano vigne, che sieno già piantate con gli assortimenti dell'uve separate. In questo caso stimo necessario pensare preventivamente a farne la provvisione in tempo che le viti abbiano le loro uve; andando a contrassegnare tutte quelle, dalle quali si vogliono staccare i magliuoli, che si stimano proprj per la nostra coltivazione, facendo ad ogni vite una legatura con falcio, come per esempio a quelle d'uva bianca con falcio giallo, a quelle d'uva rossa con falcio rosso; e secondo le diverse qualità dell'uve che bisognano si praticano diverse sorte di legature, come di ginestre, o altro che si stimi proprio; ovvero si tingono le viti con tinture di diversi colori, pigliandone esattamente i dovuti ricordi, per poter fare gli assortimenti sicuri; poichè venendo il tempo di staccare i maglioli dalle loro viti si possono più facilmente assortire le qualità dell'uve senza confondere e mescolare una sorta coll'altra; ed occorrendo, come bene spesso accade, di dovere staccare i magliuoli qualche tempo prima di piantarli, s'avverta di non legarli in fasci grossi, ma piccoli di venticinque, o trenta per fascetto, stringendoli poco colle legature; perchè legandoli in fasci grossi, per metterli sotto alla terra per conservarli, quelli che restano al di dentro, e in mezzo de' fasci non la toccano, e patiscono così fattamente l'asciuttore, che in breve tempo perdono la loro attività, e diventano languidi, e vizzi, per non dir mezzi secchi; onde ne nasce che molti se ne perdono affatto, ed altri s'at-

taceano così debolmente , che non possono mai risolvere per farsi viti robuste e grosse .

Per conservarli adunque nella miglior forma , si scelga un luogo di terra sottile , leggiera , ed asciutta , che sia esposta all'aria di mezzo giorno più che sia possibile ; ed ivi si scavi una fossa capace per tutti i magliuoli , che si vogliono conservare , fondandola benissimo con sassi , mettendovi sopra stipa , o altro legname minuto , facendovi poi un suolo di terra gentile , per mettervi tutti quei magliuoli , che si vogliono conservare , distesi e legati in piccioli fascetti poco serrati ; mettendo ad ogni fascetto il suo ricordo scritto , riposto in una canna , ovvero se ne pigli nota in qualche altra maniera per ritrovare le qualità dell'uve , che è cosa di somma importanza ; coprendoli poi con terra leggera e sottile , acciò non possano mai fermarvisi , nè stagnarvi l'acque piovane ; ma possano scorrere , e andarsene subito sotterraneamente per la fogna per non essere di pregiudizio a magliuoli ; ovvero si mettano in una cantina , o in altro luogo caldo , legati come sopra , e distesi in terra , e coperti benissimo con rena molle : o pure si mettano distesi nell'acqua tanto al fondo , dove non possono sentire nè il ghiaccio , nè così facilmente il caldo .

Le suddette tre maniere , secondo me , sono le migliori , e più sicure per conservare i magliuoli . Alcuni usano di legarli ferrati a grossi fasci , mettendoli nell'acqua per dritto forse meno della metà , o in terreni grossi e umidi , ove il ghiaccio li danneggia ; perlochè molti non s'attaccano , ed altri s'attaccano così debolmente , che fanno sempre piccole e minute gettate con poco segno di perfetta salute , restando sempre viti piccole , languide , miserabili , e poco fruttifere .

Dovendosi poi trasportare da un Paese all'altro , ancor che non fosse molto lontano , s'avverta di non farlo in giornate molto rigide e ventose , che li farebbe di pregiudizio asciugandoli . Avvertasi ancora , tanto nel trasportarli , come nel soterrarli , che non se li

gua-

guastino gli occhi , nè si sbuccino , nè si faccia loro altra lacerazione ; e perciò si fascino bene con fieno , ovvero si usino delle stoje o panni lani ; e caso che l' accidente portasse , che dovessero stare più d' un giorno per viaggio , si facciano bagnare almeno una volta il giorno , gettando l'acqua sopra a' fasci senza scioglierli , in maniera che tutti i magliuoli restino bagnati , giacchè per molti capi è quasi impossibile di potere staccare tutti i magliuoli dalle loro viti , e piantarli subito nelle coltivazioni , quali fanno allora prove molto migliori di quelli ancora , che sono stati conservati nelle due maniere più sicure ; essendo cosa certa , che ogni piccolo asciuttore , o superflua umidità che patiscano , fa che quei piccoli fermenti s' illanguidiscano , e perdano la loro vivezza , e pronta attività ; avendo io ciò veduto più volte coll' esperienza , maestra infallibile di tutte le cose . Ma perchè si riducono a pochi quei magliuoli , che si possano piantare subito staccati dalle loro viti ; anche quando si abbia la comodità di tagliarli vicini alle coltivazioni ; ove debbon piantarsi ; attesachè queste potrebbero essere di sua natura in terre forti , umide , e grasse , dove è necessario piantare d' Aprile , e Maggio , in tempo che le viti sono entrate in azione , e hanno già messo ; onde ognuno sa che si debbono staccare i magliuoli dalle viti prima che mettano , per conservarli fino al tempo che debbon piantarsi ; ed è vero che alcuni di quelli da piantarsi ne' Mesi d' Aprile , e Maggio , si possono staccare dalle viti , e metterli subito nell' acqua , per lasciarveli fino che non cominciano a mettere ; ma quando si vedesse , che cominciassero a entrare in azione , il che si conosce dall' ingrossare e gonfiare che fanno i loro occhj , e non si potessero per allora piantare , si cavino immediatamente dall' acqua , sotterrandoli , come sopra si è detto , in maniera che non possano sentire il caldo , acciò non mettino , nè asciughino .

Quando si fanno le scelte de' magliuoli , mentre si staccano dalle viti , si stia bene attenti in non pigliarne al-

he alcuni molto grossi , che hanno gli occhi piccoli , e lontani l'uno dall'altro , e quasi ad ogni occhio n'è sortito un fermento: nemmeno altri che sono molto sottili e minuti, non essendo buoni nè gli uni, nè gli altri; essendo i primi difficili a mettere le barbe, perchè essendo stati toccati con troppa violenza da tutto il vigore e forza della vegetazione , non hanno potuto fare a meno di non gonfiarsi, ingrossarsi, e allungarsi estremamente , e così restar stolti ; e come vuoti , e poco o niente assodati , e con pochissima attività. Al contrario gli altri che per mancanza di nutrimento , e di forza restano sempre troppo sottili , e minuti non possono fare buona riuscita ; ond'è che nè gli uni nè gli altri, possono essere neppure di mediocre bontà , essendomi ciò stato più volte confermato dall'esperienza.

I magliuoli perfetti sono quelli di una mediocre grossezza , che hanno gli occhi grossi , rilevati , e vicini l'uno all'altro , essendo questi totalmente pieni , fissi , consolidati , e con molta attività ; quali nell'atto di staccarli dalle loro viti , s'osservi se vi si potesse lasciare , oltre al capo che deve servire per il magliuolo , (sempre colla dovuta avvertenza di non pregiudicare al frutto dell'anno venturo) qualche altro capo , o fermento assodato e buono , spuntandosi questo alla lunghezza di due , o tre occhi , lasciandoli attaccati alla croce , o , come altri dicono , crocetta del magliuolo , purchè non vi sia niente di secco e imperfetto , poichè prestano questi maggiore attività , e servono di non ordinario vantaggio per l'attaccamento e assicuramento de' magliuoli .

*Del modo e del tempo di piantar le Viti ,
o sieno Magliuoli .*

CAPITOLO IV.

L Asciate che avremo per qualche tempo le fosse scavate , fognate , stipate , e senza piantare , si prendano

dano quei magliuoli già scelti , e destinati propri per la qualità della Terra , e del Clima , imbrattandoli per due palmi almeno con sterco Vaccino , o Pecorino sfatto benissimo con acqua , in modo che mettendovi i magliuoli ne restino bene coperti , affinchè più facilmente s'abbraccino , e s'uniscano colla terra . Si piantino adunque così imbrattati nel mezzo delle fosse , lontani circa un braccio l'un dall'altro , ben dritti e affilati , tirandovi prima un suolo di terra della scelta e migliore per l'altezza di un palmo almeno sopra la stipa dove si piantino i magliuoli dritti perpendicolarmente , senza storgerli nè piegarli nulla affatto ; poichè la piegatura e torgitura , che quasi da tutti vien praticata , non serve ad altro , che a farli della lacerazione , e delle stigliature ; onde è , che da questi luoghi così lacerati e stigliati non possono mai sortirne le barbe ; e s'avverta di piantarli in modo , che nelle terre leggiere , sottili , asciutte , e soggette a essere sbassate e portate via dall'acque piovane , restino al fondo poco meno di quattro palmi ; e nelle terre forti , umide e grasse , e che risiedono in valli , o in altri luoghi , dove non ne possa scendere per l'acque delle piogge , si piantino al fondo tre palmi , e forse meno , mettendoli intorno per l'altezza di due palmi in circa tutta la terra scelta e migliore , e si governino comodamente bene nell'atto di piantarli con qualche sorta di concime spiritoso , e bene smaltito , mettendolo vicino a magliuoli , mescolato con la terra scelta senza pigiarla nè calpestarla co' piedi , per non diminuirli la sua attività , acciò possa facilmente attrarne le barbe , e queste possino agire con tutta vivezza e facilità . E per assicurarsi , che stiano pendicolarmente dritti , si metta , mentre si piantano , a ciascheduno un piccolo paletto , o canna , dove si fermano tirati sù dritti con semplice legatura , per tanto che sieno ripiene le fosse a quell'altezza , che richiede il bisogno , levandosi poi i paletti e canne per servirsene ad altri magliuoli . E caso che ne restassero alcuni senza attaccarli , si ripiantino dell'istesso vitame subito l'anno fusse-

susseguinte, scavando con la vanga la buca più larga che sia possibile, purchè non si guastino le barbe, nè si smuova la terra intorno agli altri; che gli stanno appresso; già piantati nell'anno passato, e si vada tanto al fondo, che si ritrovi la stipa; piantandoli poi colla medesima avvedutezza di governarli, e ricalzarli colla terra migliore senza pigiarla, nè calpestarla, lasciandola così sciolta e sollevata.

Io dico, che si piantino, e si ripiantino i magliuoli con la vanga; perchè non lodo, anzi condanno, il modo che da molti vien praticato di piantarli, e ripiantarli colla cruccia; poichè non si possono in modo alcuno piantare con tutto quel legname, e quella croce che loro si lascia, quando la buca è fatta colla vanga; oltre al non potersi mai serrarli, e accostarli bene la terra all'intorno, e allo stigliarsi e guastarsi loro gli occhi; mentre si spingono abbasso con forza, per l'angusto e piccolo foro fatto colla cruccia.

Piantati adunque; e addirizzati che saranno i magliuoli; come sopra si è detto, si vada avanti con la riempitura delle fosse; mettendo sopra sempre la terra più cattiva, e non addomesticata, coll'avvertenza di non riempierle affatto, lasciandole aperte, che vale a dire più basse un palmo in circa della Campareccia adiacente, nel mezzo appunto, dove sono i magliuoli, per terminarle di riempiere, e metterle in piana positura nell'anno susseguinte, mentre si dovranno scalzare, governare, e ricalzare i magliuoli, ed altre piante.

Dopo piantati i magliuoli, e ripiene le fosse, come sopra, si lascino senza spuntare fino a tanto che non sia venuta una pioggia, che abbia un poco riunita, e abbassata la terra delle fosse; indi si spuntino in modo che resti solamente un occhio fuori della terra, coll'avvertenza di tagliarli più lontano che sia possibile dall'occhio che si lascia sopra la terra, che è quanto dire vicino all'altro che deve levarsi; poichè la tagliatura fatta troppo vicina all'occhio, che si lascia per la nuova sortita, potrebbe indebolirlo, e pregiu-

giudicarli: e caso che andassimo incontro alla Primavera, e che i magliuoli cominciassero a entrare in azione, e non fossero venute piogge, si spuntino non ostante; il simile a quelli che si piantano ne' Mesi di Marzo, Aprile, e Maggio; poichè è sempre bene spuntarli prima che comincino a muovere.

Si piantino sempre diverse qualità di vitami in una medesima coltivazione, purchè sieno propri e confacenti alla qualità del suolo, e al Clima, ma non mescolati, nè alla rinfusa; piantandone una, due, tre e più fosse unite insieme di un medesimo vitame, e così si vada seguitando per tutta la coltivazione, senza confondere le qualità dell'uve; poichè volendosene fare scelte, tanto per serbare, che per farne vini, riescono fatte facilmente con poco perdimento di tempo. Il simile quando si vogliono fare scelte di magliuoli, è assortimenti di vitami, riescono fatte giustissime, e con poca fatica; e di qui è ch'io consiglio ogn'uno a non lasciar mai questo bell'ordine di piantare in una medesima coltivazione diverse qualità di vitami, ma sempre da per loro separati gli assortimenti, e non a caso nè alla rinfusa, per non averli a trovare in un continuo imbarazzo, quando si volessero fare scelte d'uve, e di magliuoli; poichè oltre alla fatica, e perdimento di tempo, farebbe cosa molto difficile, che riuscissero fatte sicure e giuste.

Riconosciuto che avremo il terreno, e trovato di qualità leggieri, sottile, ed asciutto, e non esposto totalmente alla Tramontana, nè in Paese molto freddo, si possono sicuramente cominciare a piantare i magliuoli passata che sia la metà del mese di Novembre, e seguitare continuamente per tutto l'Inverno, sempre più anticipatamente che sia possibile: al contrario nel terreno molto forte, e soggetto all'umidità si piantino ne' mesi di Marzo, d'Aprile, e talvolta di Maggio; e ne' Paesi molto soggetti alla Tramontana, e al freddo, sieno di che natura esser si vogliono, si piantino nella stagione di Primavera, sempre in tempo, che la terra non sia troppo bagnata, e in giornate bel-

belle e temperate, che sono sempre utili: avendo anche riguardo al tempo di staccare i magliuoli dalle loro viti, che essendo questi in terre pronte, leggieri, sottili, e asciutte, esposte al caldo si possono cominciare a staccare circa alla metà del mese di Novembre. Laddove nelle terre poco attive, forti, umide, e grasse, esposte alla Tramontana, e al freddo, non si comincino a staccare prima della metà di Dicembre; acciò sieno fissi, consolidati, e atti alla vegetazione.

Coll'occasione di far coltivazioni di viti, se ci dilettaffimo di piantar frutti, mentre lo richiedesse il terreno, ed il clima, si piantino nelle medesime fosse de' magliuoli in distanza di dodici, o quattordici braccia lontani l'uno dall'altro; e caso che le fosse fossero molto vicine l'una all'altra, si piantino i frutti in una fossa sì, e due no, e più e meno secondo le distanze; mentre si deve osservare, che i frutti facciano sempre fra di loro dirittura per tutti i versi, e tornino per ogni parte in giusta e debita lontananza di dodici, o quattordici braccia.

In ultimo di questo Capitolo avverto una cosa di molta importanza, ed è che per tre anni almeno non si pianti, nè semini mai nelle fosse, nè vicino a magliuoli e altre piante nessuna sorta di robe, che sono molto pregiudiciali colle loro benchè piccole ombre, e impediscono, che nell'estate non si possino più volte zappare, e smuoverli la terra all'intorno, che sono cose di non ordinario vantaggio.

Nè si lasci in oltre ne' mesi d'Agosto e Settembre di riconoscere esattamente tutti i magliuoli piantati del medesimo anno, zappando, e smuovendo loro andatamente per tutta la fossa la terra all'intorno, levandoli tutte l'erbe; e trovandosi magliuoli attaccati con molta forza, e che avessero fatte più sortite dal medesimo occhio, come suole facilmente accadere, si levino tutte, a riserva della più bella e migliore, per non perdere nulla di nutrimento, inviandolo addiritatura per la detta sortita; dandole tosto un avviamen-

to,

to capace di cominciare in certa maniera il fusto della vite. E resti ognun persuaso, che avendo fatte io, come sopra, moltissime coltivazioni in diversi luoghi della Toscana, nel primo anno i magliuoli mi hanno sempre fatte sortire di quattro, cinque, sei e fino in sette e otto braccia di lunghezza universalmente tutti, con ammirazione di molti Signori, ed altre persone capaci, e pratiche.

*Del modo d'allevare, e coltivare i Magliuoli
il primo anno dopo piantati.*

CAPITOLO V.

PAssata che sarà la metà del primo mese di Novembre, ovvero all'incirca, dopo piantati i magliuoli, si scalzino mezzo braccio in circa col dovuto riguardo di scalzarli un poco più al fondo nelle terre fertili ed asciutte, dove vi entra più facilmente il caldo, che nelle grosse, e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità: vangando, o zappando andatamente la terra per tutta la fossa senza staccare; o fare, come molti praticano, solamente le buche intorno a' magliuoli, tagliandosi tutte le radici, o barbe che si trovano in quel mezzo braccio di fusto scalzato, a riserva di alcune grosse e maestre che fossero al fondo circa a un palmo e bene internate nella terra con le cime all'ingiù, e si spuntino le sortite, o siano capi, (cioè che si chiama potare) alla lunghezza di due, tre, quattro, o cinque occhi, sempre col dovuto riguardo, che resti adattata la lunghezza delle sortite, e la quantità degli occhi, che loro si lasciano, alla forza e robustezza de' magliuoli; purchè il numero degli occhi non passi mai quattro, o cinque al più, trattandosi di magliuoli estremamente gagliardi; facendosi quest'operazione con ferri taglienti, che facilitano e diligentano molto il lavoro; indi si governino i magliuoli con due grosse giumentelle di concime per ciascheduno, più spiritoso, smaltito e trito, che

che sia possibile, mescolandolo un poco colla terra; e si metta da per tutto con diligenza vicino alle barbe, in maniera che possano subito approfittarsene, e cominciare a sentire il beneficio. Mettasi immediatamente subito a ciaschedun magliuolo un piccolo palletto, o canna, dove si fermino, tirati sù dritti, con legatura fatta appunto sotto all'occhietto, che resti all'estremità del magliuolo, e nel medesimo tempo si ricalzino colla terra senza pigliarla, e si seguiti con quest'ordine, a vangare, o zappare andantamente le fosse, terminandole di riempiere, mettendo il suolo in piana positura, e in maniera che s'unisca coll'altra superficie della Campareoccia adiacente.

Giunti poi a' Mesi di Maggio e Giugno si tornino a rivedere, osservando esattamente la quantità de' capi, che ne faranno sortiti; e si taglino, o si strappino tutti, a riserva del più bello, grosso, e robusto, che naturalmente dovrà esser sortito dall'occhio più alto, e vicino all'estremità; questo solo si lasci, allacciandolo, e fermandolo sù dritto al palo, con semplice legatura poco ferrata, fatta con ginestra, o fila d'erba, lasciandolo crescere fino all'altezza di due braccia e mezzo in circa sempre dritto obbligato al palo; e tosto si spunti, tagliandolo in maniera che resti alto braccia uno e mezzo, e forse meno; avuto riguardo alla sua robustezza, che essendo mediocre, o che partecipi del debole, si lasci un poco più corto; e nel medesimo tempo si osservi, se giù abbasso vi fossero di nuovo venute delle sortite, si levino tutte intieramente, affinchè il nutrimento resti tutto obbligato a beneficio del capo spuntato, e faccia con maggior forza tutta la sua azione nel piede, e nelle barbe, acciò s'ingrossino, e si stabiliscano più anticipatamente che sia possibile. Tornisi adunque a rivederli, passati che siano venti, venticinque o trenta giorni, e più o meno, secondo il clima e l'attività del terreno; dopo puntati i capi come sopra; e trovandosi, come verissimilmente accade, che alla maggior parte degli occhi, massime a quelli più alti e vicini all'estremità, ne

fieno venuti nuovi piccoli capi, chiamati comunemente femminelle, si taglino addirittura, in maniera che vi resti a tutti un occhio sano, libero, e lontano dalla tagliatura, che si fa per levare i detti nuovi piccoli capi; perchè levandosi affatto, cioè rasente all'occhio del capo maestro, questo resta debilitato, e mezzo abbandonato dalla natura, deviandosi la sua virtù; e tagliandosi lunghi lasciandovi un occhio, per dove possa passare, ma più adagio e in minor quantità per mezzo di nuova piccola sortita, servono queste per fecondare gli occhi del capo maestro, chiamandovi e impegnandovi maggiormente il nutrimento; e fanno che i capi, che ne sortiscono l'anno susseguente, portino seco una copiosa e abbondante raccolta d'uve. Questa operazione, e questa maniera di coltivare le nuove viti è così necessaria, utile e vantaggiosa, che non saprei spiegarlo: e pure è così poco praticata, perchè è pochissimo conosciuta, e quasi niente intesa; e tuttavolta voglio fare animo a me medesimo, e consigliare quanto mai so e posso tutti quelli che fanno nuove coltivazioni di viti, che non trascurino nè pure una delle suddette operazioni e diligenze, assicurandoli che ne risultano utili molto considerabili; mentre si hanno le viti anticipatamente tutte di grossezza uguale, e cominciano a fruttare per lo meno due anni più presto, di quello che farebbero, praticandosi diversamente, ed a seconda di quelli, che le lasciano per tre anni senza scalzare, e tagliare le loro barbe, nè governarle, e con tutti i fermenti, che ne sortiscono ogni anno; lasciando che la virtù, e il nutrimento abbia la libertà di scorrere, e diffondersi inutilmente per tutti quei capi e barbe superficiali, che debbono poi in qualsivoglia modo, come inutili, levarsi; e intanto il piede resta molto sottile, e di minor robustezza; e quel che è di peggior conseguenza, si è che si vanno ingrossando le dette barbe inutili, che sono a galla, ed a fior della terra, con pregiudizio notabile dell'altre, che sono al disotto giù al fondo, e che necessariamente debbono esser le principali e buo-

e buone, per far crescere e mantenere le piante; atteso che queste internate bene nel terreno agiscono con tutta facilità; poichè restano sempre più lontane, e dall'ingiurie del caldo della State, che è quanto dire dall'asciuttore, che è il maggior nemico che abbiano le piante nelle loro barbe, e dal ghiaccio dell'Inverno, che è un altro grosso nemico, ma più per i fusti, e per le rame, che per le barbe; avendolo mostrato chiaramente più volte l'esperienza nell'annate di estremi freddi, che sono seccati affatto i fusti, e le rame, nè mai le barbe; e dagli strumenti rurali de' Contadini, che mentre zappano, vangano, o fanno altri lavori intorno alle piante, trovando le barbe troppo a galla, non possono far di meno di non strapparle, o tagliarle, perchè lavorano alla peggio, senza riflettere, e considerare, che le barbe sono la vera base, e il vero sostegno delle piante. Passati poi che sono tre anni dopo piantate, allora le scalzano, e tagliano loro tutte le barbe che sono su alte, e vicine alla superficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più basso del suolo, ciò che chiamano foccidere; poscia le governano, mettendo ad ogni vite un paletto, o canna. Pigliano poi l'anno venturo il fermento maestro, e principiano a poco a poco ad alzarlo, e formarne il tronco, e fusto delle vite, di maniera che sono passati sempre cinque anni prima che arrivino a conseguirne un piccolo utile. Laddove se fino il prim'anno dopo piantate fossero state subito coltivate, e custodite diversamente, come sopra ho detto, avrebbero il secondo, e terzo anno principiato a coglierne il frutto; e quel che forse è di maggior importanza, le viti, il piede, e le vere barbe maestre, sarebbero molto più grosse, più assicurate, e di maggiore e miglior robustezza, e complessione, nè vi resterebbe ombra di dubbio che potessero essere illanguidite e addormentate.

Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo, il terzo e terzo anno dopo piantati.

CAPITOLO VI.

IL secondo anno, dopo piantati i magliuoli, si torni di nuovo a potarli ne' mesi di Novembre e Dicembre, lasciando il suo capò maestro alla lunghezza di braccia uno all'incirca, pulendosi benissimo con ferro tagliente da tutti i nodetti, ed altre scabrosità che fossero, tanto in detto capo che nel basso piede; e giunti a' mesi di febbrajo e Marzo, si metta a ciaschedun magliuolo un piccolo paletto, ovvero una grossa canna, fermandovi con una, o più legature il detto capo, lasciato, come sopra si è detto, alla lunghezza di braccio uno, o poco più o meno; secondo la sua robustezza, tirato, e obbligato su dritto al palo, per cominciare tutta in una volta l'altezza del fusto che si vuol dare alla vite, coll'avvertenza di sinoverli bene la terra all'intorno, e di tagliarli tutte le barbe superficiali nell'atto di farli ogni anno la solita, dovuta, necessaria zappatura, o vangatura. Passati poi agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno, o più presto, o più tardi, secondo la caldezza del clima, prontezza e attività del suolo, e qualità de' vitami, si vadano a riconoscere, levandosi tutti affatto i nuovi capi senz'uve, (cioè che si chiama scacchiare, e bastardare) a riserva di quello venuto dall'occhio, lasciato su alto vicino all'estremità, che secondo l'ordine più comune della natura, deve questo esser sempre il migliore, più bello, più robusto, e fruttifero, quale si allacci su dritto al palo con una, o più legature, fatteli gentilmente poco ferrate, tanto che da se stesso cominci ad avviticchiarsi al palo; e gli altri, che hanno prodotte l'uve, si spuntino due occhj almeno sopra alle loro pigne, allacciandoli bisognando: lasciando solamente crescere il suddetto capo destinato per il frutto dell'anno avvenire, fino alla lunghezza di

za di braccia due e mezzo, e forse tre, etosto si spuntati; tagliandolo alla lunghezza di braccia uno e mezzo, e si lasci sempre su dritto obbligato al palo, in modo che stia perpendicolare; tornandosi poi a rivedere venticinque, o trenta giorni dopo, si spuntino tutti i capi piccoli, chiamati femminelle, colla medesima regola accennata nel capitolo antecedente.

Io dico che si faccia tutto il possibile perchè i capi, che debbono servire per il frutto dell'anno susseguente, venghino su dritti perpendicolarmente abbracciati al palo; poichè allevati, e custoditi in questa maniera sono sempre di miglior robustezza e complessione, e molto più fruttiferi, e atti alla vegetazione, quando anche volessimo allevarne sopra alle viti gagliarde più di quelli che bisognano per il frutto, da servirsene per uso di magliuoli; perchè in questa maniera il nutrimento ha tutta la facilità, e comodità d'introdurvisi, e circolare, ricircolare, e deponersi per maggiormente consolidarli, e fecondare gli occhi; laddove lasciandoli crescere la maggior parte stortamente a capriccio della natura, senza abbriccarli, e senza esser guidati, storti, e sbattuti da venti, caduti colle cime abbasso, o avviticchiati, o caduti alla rinfusa per più versi, e a seconda dell'Orizzonte; questi non possono mai esser nè robusti, nè fruttiferi, perchè il nutrimento, e la facoltà vegetativa se ne scorre via addirittura inutilmente per i loro occhi in false sortite, e abbandona quasi affatto i detti capi maestri; mentre non ha nè la facilità d'introdurvisi, e scorrervi andantemente, nè il comodo di circolarvi, e deponervi per consolidarli, e renderli robusti, e fruttiferi. Nè si lasci per tanto di tenerle sempre pulite e nette da tutti i capi inutili e bastardi, che accidentalmente sortiscono sopra i fusti delle viti, massime quando sono gagliarde, e che i fusti sono storti, e male allevati. Si levino adunque prima che ingrossino, e allunghino, cioè ne' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, e sempre che se ne vedono nascere.

Passando poi all'anno susseguente, si potino più an-

ricicatamente che sia possibile ; come sarebbe al principio , e verso la metà del mese di Novembre , lasciando il capo già allevato per il frutto con tutta la sua lunghezza , a riserva d'uno , due , e forse tre occhi , i più vicini all'estremità , quali non son fruttiferi ; perchè nel precedente anno ne sortirono con troppa violenza quei capi piccoli , che sopra si è detto , chiamati femminelle ; portando seco il frutto a causa della spuntatura fatta al capo maestro , onde prefero subito l'ordine della natura ; con tutto l'avviamento già cominciato ne' medesimi occhi , a favore de' capi ; e del frutto che ne dovea venire nell'anno appresso ; e s'abbia anche il dovuto riguardo nella lunghezza de' capi alla robustezza ; e forza delle viti . Giunti poi a' mesi di febbrajo e di Marzo , si mettano due paletti , ovvero due grosse canne ; o pure un paletto e una canna per vite , legando il capo da frutto , uno o due occhi sopra la tondatura , o sia razzatura del fusto , piegandolo con avvedutezza ; per quanto sia possibile , sempre sopra alla medesima tondatura ; tirandolo coll'estremità tanto abbasso ; e in maniera che resti forzato a guisa di un arco teso , e si fermi con legatura all'altra canna , o paletto , chiamato rincontro ; affinchè dal primo o second'occhio , che restano fra la prima legatura e la tondatura , ne possa più facilmente , e con maggior prontezza , e attività , sortire un capo così forte e robusto , da potervi stabilire sicuramente tutta la speranza per il frutto dell'anno imminente ; e perchè i fusti delle viti non iscorrano , e s'alzino troppo . E passati che saremo a' mesi di Maggio , Giugno e Luglio , si pratichino esattamente tutte le diligenze accennate in questo medesimo capitolo per il capo che si piega presentemente ; e saremo certi d'aver ogni anno sicure e copiose raccolte di vini , toltene le disgrazie di freddi , brinate , grandini , e simili , che Dio non voglia ; ed avremo sempre viti gagliarde , e con i pedali , e fusti quasi tutti di una medesima grossezza , e altezza , dritti , puliti , e belli . Laddove tenute , e coltivate diversamente ,

tè; alzandole il fusto a un poco l'anno resta sempre pieno di tagliature; di tortuosità, secco e morto da qualche parte; sottile, miserabile, e di legname cattivo e imperfetto; e affatto incapace di farsi mai bello; grosso; e forte; perchè essendo già allevate male, e assuesfatte a sfogare inutilmente in false sortite sopra alle tortuosità; la maggior parte della loro facoltà vegetativa; allora servirà a poco o nulla il cominciarle a tenere pulite da' bastardi; ed altri capi inutili; perchè essendo già avanzate col fusto così storto, cattivo, e imperfetto; non si potrà mai esigere; anche con tutte le diligenze; che loro si usassero; di farle divenire viti molto grosse; durevoli; belle; e fruttifere; essendo a mio giudizio difficile; per non dire impossibile; di suscitare un naturale di fusti; e di pedali; abituato di questa sorta; e per necessità impigrito:

Del tempo; e del modo di potare; palare; e legare le viti.

CAPITOLO VII.

LÈ Viti per loro stesse deboli e vecchie; siccome quelle che sono in terre leggiere; arenose; ed asciutte; ed altre in terre molto forti; e bizzarre; che facilmente s'aprono; per esser molto soggette all'asciuttore; e al caldo della State; ove per mancanza di nutrimento; restano quasi sempre minute; miserevoli; e poco fruttifere; mentre non sieno ajutate a tempo; colle continue zappature; e abbondanza di concimi buoni; e sostanziosi. Io stimo che sia d'un gran vantaggio; ancorchè sieno in Paesi freddissimi; il poterle subito colte le loro uve; e più anticipatamente che sia possibile; non lasciando a' capi da frutto nè pure un occhio più del bisogno; e della lunghezza; che si vuol darli; per non averle a raccorciare e ritagliare; mentre si legano; e si piegano; affinchè il nutrimento; e la virtù (che nell'Inverno

ancora circolano, e fanno la sua azione) non si diffonde inutilmente, come farebbe nella troppa lunghezza; e nel soverchio numero de' capi, ma s'istia ristretto, e obbligato a nutrire, e perfezionare solamente quelli lasciati per il frutto; e in tanto prima che s'entri negli estremi freddi le tagliature cominciano a poco a poco a ferrarsi nelle loro porosità, facendosi internamente vicino, e talvolta sopra alla superficie delle medesime, una conglutinazione d'umori, che in breve s'unisce e consolida, assuefacendosi all'aria fredda, in maniera che restano a tutto il Verno benchè freddo e rigido, senza crepare, e senza nessuno altro male; e nella primavera non possono lacrimare, nè debilitarsi spargendo la loro virtù, come farebbero se le tagliature fossero fatte di fresco, e non avessero avuto tempo di poterli ferrare; onde non è questo un poco vantaggio nè un piccolo aiuto, massime per le viti deboli. E trattandosi delle gagliarde, lo considero un grosso utile per queste ancora, il poterle presto per le medesime ragioni; perchè non è altrimenti vero, quello che molti asseriscono, che la forza, e la gagliardia possano esser dannose, e pregiudicare alla bontà, e quantità del frutto, quando non potessero lacrimare, e debilitarsi per mezzo dello spargimento della loro virtù; ma è altresì verissimo, che alle viti robuste e gagliarde potate presto si possono lasciare in maggior numero, e molto più lunghi i capi da frutto, che quando si potano tardi, e in tempo che cominciano a entrare in maggiore azione, e muovere; onde ne segue, che ne abbiamo di' cerro più copiose e abbondanti le raccolte dell'uve, e del vino: per il qual fine (secondo me) si piantano, e si coltivano unicamente tutte le viti.

E se accade, che qualche volta si vedano alcune tagliature un poco crepate, e aperte, resti ognun persuaso, che sono state guastate da' Contadini nell'atto di poterle; perchè la maggior parte di questa gente tagliano quasi sempre con ferri cattivi, poco taglianti, e operano per consuetudine, e per usanza, senza

sape-

sapere che cosa facciano , attribuendolo poi alle brinate , alla Tramontana , al ghiaccio , al freddo , che per lo più ne sono affatto innocenti .

○ Dovrebbeſi anche avvertire mentre ſi potano le viti , ſpecialmente quelle vecchie e deboli , ſe l'anno precedente fruttarono molto , o poco ; che ſe fruttarono molto ſi laſcino i capi in minor numero , e più corti ; e ſe fruttarono poco , ſi può in certa maniera arbitrare , laſciandoli più lunghi . Si riſſetta ancora alla State paſſata , che eſſendo ſtato troppo calda e aſciutta , in maniera che le viti poſſano eſſerſi ſoftermate per il troppo aſciuttore , ſi laſcino i capi più corti ; e ſe calda , temperata , e non troppo piovola , ſi laſcino più lunghi . Quelle poi che ſi potano nella Primavera , ſi deve conſiderare l'invernata già ſcorſa , che eſſendo ſtata molto fredda , rigida , e troppo umida e piovola , ſi laſcino con i capi più corti ; e ſe dolce , aſciutta , e temperata , ſi laſcino più lunghi . Queſte riſſezioni , e queſti riguardi , ſe ho da dirſi com'io la credo , non vagliono molto ; ma dall'altro canto vado conſiderando , che qualche utile vi può eſſere , non vi è nulla da perdere , o ſù queſto riſſeſſo ho creduto di non doverli tralaſciare .

Venendo adeſſo al modo di potarle , è da ſaperſi , che ſi deve ſempre principiare queſta faccenda dal piè della vite , tagliando tutti i ſermenti accidentali e baſtardi , che ſoſſero per il fuſto ; ma prima ſi oſſervi la qualità delle viti , che eſſendo troppo ſcorſa , e alta , vi ſi laſci un baſtardo di ſufficiente groſſezza , tagliato alla lunghezza di due , o tre occhi , e non più , nomato razzuolo , o ſegoncello , purchè ſia in luogo proprio , ben ſituato , e capace di produrre un fermento buono , e gagliardo da ſervirſene , per ſtabilirvi la vite nell'anno venturo , quando ſi taglierà tutta la parte ſuperiore , che reſta al di ſopra di detto fermento ; quale in pochi anni , colle ſue gettate ſi rinvigoriſce , e per coſì dire , rinnovata la vite , ſi riducoſi con queſto mezzo ad un'altezza ragionevole ſenza perdere il frutto . E proſeguendo la potatura ſi laſci-

Mo i capi da frutto in minor numero, e più corti, che se non vi fosse il razzuolo, affinchè vi possa essere nutrimento, e virtù sufficiente da far sortire un capo ragionevolmente buono, e forte, dal medesimo razzuolo lasciato a tal effetto. Sono moltissimi quelli, che lasciano quantità di razzuoli, o siano turfoncelli alle loro viti troppo scorse e alte, ma quasi tutti senza frutto, e a calo così corti, e tagliati appunto rassente all'occhio, e intanto lasciano alle medesime viti i capi da frutto apposta in maggior numero, e molto più lunghi, che se non vi fossero i razzuoli, sul riflesso, che l'anno dopo si deve tagliare tutta quella parte, che resta superiore al razzuolo; e non s'avvedono i miserabili Contadini, che merton le loro speranze in una positura d'esser molto fallaci, e vane; perchè il nutrimento, e la virtù vegetativa della vite se ne scorre, e s'incanala tutta addirittura per i capi da frutto, lasciati colla speranza ed ingordigia di conseguirne più utile del dovere. Onde ne segue, che i razzuoli restano quasi affatto abbandonati dalla natura, e non ne sortiscono che sottili, minuti, e cattivi fermenti, e forse niisuno affatto; perchè il nutrimento, e la virtù della vite consiste in un'acqua molto attiva, e così sottile e sciolta, che fugge e scappa facilmente per tutti i luoghi, massimamente alle cime de' capi, quando non sono piegati a tempo, e in false sortite, nelle tortuosità e scabrosità de' fusti, che hanno le viti malamente allevate. In somma non è così facile, senza l'assistenza di persona intelligente e pratica, disponer le viti e guidarle in maniera da non ne perdere inutilmente, ma ricavarne tutto il frutto possibile.

Quelle poi che non sono nè troppo scorse, nè troppo alte, che non hanno bisogno d'esser tidotte, nè abbassate per mezzo di razzuoli, si potino addirittura, lasciandoli per il frutto i capi più robusti e migliori, coll'avvertenza, tanto riguardo al numero, che alla lunghezza, d'adattarli alla forza ed al vigore delle viti; e per quanto sia possibile (purchè non si per-

da nè si diminuisca il frutto.) s'abbia riguardo di pigliare i capi più vicini alla vecchia tondatura; affinchè le viti non iscorrano molto, ma sianò sempre d'una giusta e ragionevole altezza di tre o quattro palmi all'incirca: poichè la bellezza e bontà delle viti, consiste molto nell'esser grosse, basse, e dritte di tronco, liscio; pulito; sano, e non mezzo secco, e pieno di cicatrici, comè sono la maggior parte delle viti allevate a capo, e alzate a un poco l'anno.

Potete che avremo le viti con tutti i riguardi, e con tutte le regole sopra descritte, giunti che saremo al mese di Gennajo, e al principio di febbrajo, si tolgano i pali, e le canne, e si comincino a mettere alle viti in modo che restino dominate dal Sole, e un poco lontani da' loro pedali; e da quella parte, ove si devono piegare i capi; perchè vi cadano, e vi s'adattino con più facilità, e naturalezza, e non sieno tanto sottoposti a romperli e storcersi, e restino piegati, e forzati in luogo proprio; che vale a dire, uno, e due occhi vicino alla tondatura; legandoli serrati al palo in maniera che possano facilmente allontanarsi un poco, e molleggiare avanti e indietro, secondo che porta il bisogno (ciò che riesce quando si fanno trapassare alquanto di là dal palo colla legatura bassa, che loro si fa giù nel vecchio pedale) di modo che i capi, che devono piegarsi, abbiano campo di fare dolcemente il loro giusto giro per addietro, e sopra la tondatura, senza che sianò in necessità di romperli, o alzarli troppo; facendo la legatura al capo da frutto, non più di due occhi lontana dalla tondatura. Prendasi in oltre l'estremità di detto capo, e si dirompa, si palpeggi, e s'addolcisca colle mani, tirandolo abbasso, tanto che resti forzato appunto vicino alla prima legatura; e si fermi con altra legatura l'estremità ad una canna, o paletto, chiamati rincontri. E sappiasi che molte viti tornano malissimo piegate, e non forzati i capi giustamente, e alzate in poco tempo molto più del dovere; per ragione d'essere

essere stati messi malamente i pali dalla parte contraria, e troppo vicini a' pedali delle viti.

Questa maniera di potare, palare, legare, e piegare è da praticarsi solamente per le viti, che sono in colline, e in altri luoghi montuosi, e dove si vogliono tenere basse, e diritte di fusto, e con qualche avvedutezza; ma nelle pianure, e in Paesi dove sono quantità di viti sopra gli alberi molto alti, non ho animo di descrivere certe regole per altro utili e sicure, ma difficili a insegnarsi, e farle mettere in pratica, per esser le viti troppo alte, e incomode; e per la poca cognizione di quei contadini, che credono di sapere assai più di quello che porta il bisogno, e le considerano poco o nulla, mentre hanno tutta l'attenzione per il suolo, e per le sementi. Finalmente avverto, che non si debbono mai potare, nè legar le viti in giornate troppo asciutte, ventose, aspre, nè molto fredde, ma temperate, dolci, e che non regni Tramontana; acciò i capi da frutto non sieno tanti soggetti a romperli, e si possino piegare, e forzare più giusti; e si faccia il possibile, perchè ogni anno circa alla metà del mese di Marzo, sieno terminate di potare, piegare, e legare.

Del tempo, e del modo di zappare, bastardare, e scacchiare le Viti.

CAPITOLO VIII.

IL più vero tempo di zappare, o vangare le viti egli è ne' mesi di Maggio e Giugno, e più in questo, che in altri tempi, perchè di questi mesi sono nate quasi tutte l'erbacce, spine, ec. che imboschiscono, e sfruttano molto la terra. Nell'atto adunque di zappare, o vangarla si stirpino e si levino tutte intieramente fino alle loro barbe, scuotendole benissimo, acciò restino affatto distaccate, e secchino più facilmente; zappando minutamente il suolo, pigliandolo largo almeno un braccio per parte vicino al filare delle

delle viti, non solo per ben pulirlo e purgarlo dalle spine, roghi, erbe, ec. ma molto più per renderlo sollevato, sciolto, soffice, e capace d'abbracciare con più facilità l'acque delle piogge, che cadono nella State, che sono di non ordinario giovamento alle viti; ed il suolo medesimo essendo così smosso, sciolto e sollevato, non è tanto soggetto al caldo, e all'alcituttore, oltre all'essere più attivo e pronto ad abbracciare, e approfittarsi più facilmente degli influssi celesti. Nel medesimo tempo si osservi esattamente, e si riconoscano tutti i pedali delle viti se avessero gettati fermenti più bassi, vicino alla superficie, ovvero barbe fra le due terre, e si taglino internamente tanto l'una, che gli altri con istrumenti ben taglienti, che facilitano, e fanno meglio il lavoro.

Quanto poi al tempo di bastardare, e scacchiare le viti, egli è verso gli ultimi del mese di Maggio, seguitandosi per tutto Giugno, Luglio, e sempre che si vede il bisogno, levando tutti i fermenti accidentali e bastardi, ed altri inutili, e senz'uve, a riserva di qualche bastardo, che fosse sopra il pedale di qualche vite troppo scorsa e alta, in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire per un razzuolo, o cuscocello, per rinnovare e stabilirvi la vite, abbassandola a quell'altezza; e d'altri capi senz'uve, che fossero sopra alle viti gagliarde, da servirsene per uso di Magliuoli. Spuntandosi in oltre quelli dell'uve, due o tre occhi sopra alle pigne; eccettuati alcuni, che si stimano buoni per magliuoli, e per il frutto dell'anno susseguente, quali si spuntino più tardi alla lunghezza di un braccio e mezzo all'incirca. Replicandosi questa operazione di quando in quando, tenendole sempre pulite e nette da tutti i bastardi, ed altri capi inutili, per obbligare tutto il nutrimento, ed il vigore a beneficio dell'uve e de' capi destinati per il frutto, ed in miglioramento de' pedali, e delle barbe. Cosa che ridonda anche in maggior vantaggio del vino, essendo più spiritoso, gagliardo, e durevole. Siccome i pedali delle viti saranno sempre più lisci, e meno pie-

ni di

ni di tagliature, e la potatura farà molto più facile e sbrigata, riducendosi quasi a impossibile, che si possano pigliare errori. Essendo queste operazioni, a mio giudizio, molto utili e vantaggiose per tutte le viti, ma in particolare per quelle vecchie e deboli, ed altre, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi. Nè si lasci pertanto di fare un'altra operazione, cioè alzare quei capi dell'uve, che sono più bassi e vicini alla terra, quali si tirino colle cime all'insù, legandoli a' pali delle viti, ciò che si chiama allacciare: tornandole poi a rivedere per tempo, allacciando di nuovo tutti i capi, che ne hanno bisogno, affinchè l'uve restino più discoste dalla terra, e più sicure e difese da' venti, e dominate dall'aria e dal Sole, ec.

Del modo, e del tempo d'allevare, potare, legare, e piegare le viti sopra le bronche.

CAPITOLO IX.

LE viti, che si vogliono allevare per tirarle sopra le bronche, non vogliono essere meno di due per bronca, piantate lontane quattro palmi in circa l'una dall'altra; e richiedono per li primi due anni la medesima coltivazione, e il medesimo modo d'allevarle e potarle, che si è detto per tutte le altre; ed il terzo anno dopo piantate, si metta la bronca fornita di quattro cornicelli piantata in terra due palmi al fondo per dritta linea in mezzo alle due viti, pigliandosi poi dalle medesime il capo di quell'anno, tirandolo tutto in una volta sù all'altezza de' cornicelli, accompagnato e guidato da un paletto, piantato in terra vicino al piè della vite, pure per dritta linea dalla parte della bronca. Di poi si pieghino le cime di questi pali ferrandoli quasi addosso alla medesima bronca; e così piegati si fermino con legatura a' cornicelli, uno da una parte, e l'altro dall'altra, fermandovi con due o tre legature li piedi, e capo della vite, tirato e obbligato sù dritto, accostato al palo, acciò non

non venga storto, gobbo e villano, come se ne vedono molti; ma dritto, pulito, e liscio come si è detto dell'altre viti.

Giunti poi a' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, si riconoscano esattamente, levando tutti i capi accidentali, inutili, e senz'uve; e si spuntino quelli dall'uve due o tre occhi sopra le pigne, a riserva del capo maestro venuto dall'ultim'occhio sù vicino all'estremità, da serbarsi per il frutto dell'anno avvenire. Questo si lasci crescere fino all'altezza di due braccia e mezzo, e forse tre, e tosto si spunti alla lunghezza di un braccio, e mezzo all'incirca; avuto riguardo anche in questo alla robustezza della vite; e intanto si faccia il possibile per allevarlo sù dritto a perpendicolo; mettendosi perciò due piccole punte di paletti, o frasche fermate con segatura a' cornicelli, e alla cima della bronca; ovvero si fori la cima di questa, e vi si metta un cornicello, dove si possano allacciare e guidare i capi destinati per il frutto; acciocchè il nutrimento abbia maggior facilità d'introdursi, e maggior comodo di circolarvi, e trattenervisi a irrigare e fecondare maggiormente i loro occhi; tornandole poi di tempo in tempo a rivedere, per pulirle e nettarle da tutti i fermenti inutili, accidentali e bastardi, e si spuntino al solito alla lunghezza d'uno, o due occhi, tutti quei piccoli capi venuti dagli ultimi occhi sù vicini all'estremità del capo che s'alleva per il frutto, chiamati comunemente femminelle, affinchè i detti capi si facciano più grossi, robusti, e fruttiferi.

Passando poi al prossimo e futuro mese di Novembre, che è quanto dire al quart'anno dopo piantate, si potino più anticipatamente che sia possibile, lasciandole il capo da frutto a quella lunghezza che brava-mente può sostenere la forza della vite; fermandolo subito con semplice legatura provvisoriale a' cornicelli della bronca, acciò non possano essere nè rotti, nè tanto agitati e sbattuti da' venti, fino al tempo della loro stabile legatura e piegatura. E passati a' Mesi di Feb-

Febbrajo e Marzo, si fermino quei giovani pedali con più legature a' pali, che lor servono di sostegno e d'appoggio; affinchè vengano dritti; fermandosi in oltre i capi da frutto colla prima legatura al fusto della bronca, ovvero si facciano salire a cavalcare sopra a cornicelli, secondo che porta il caso; purchè fra questa prima legatura, e la tondatura delle vite non vi resti mai più che la distanza di due soli occhi; e tosto si pigli l'estremità del capo, tirandolo con avvedutezza all'ingiù tanto abbasso, che resti forzato appunto vicino a' due occhi, restati fra la prima legatura e la tondatura, di dove ne deve venire il capo per il frutto dell'anno appresso, fermandosi la medesima estremità giù bassa al paletto, che serve di sostegno alla vite, ovvero al fusto della bronca, in maniera che il capo sia tirante e forzato, perchè altrimenti non possono mai darci un capo buono per il frutto da' due occhi, destinati a tale effetto fra la legatura e la tondatura; e in tanto mettono più avanti i capi gagliardi e fruttiferi, e ci troviamo subito in necessità d'allungare e fare scorrere le viti più del dovere, quando non si voglia incorrere nell'altro maggior disordine, di perdere per quell'anno la maggior parte della raccolta dell'uva. Ne si lasci di mettere ogni anno le solite due frasche fermate su dritte, ovvero il cornicello, come si è detto, nel foro della cima della bronca, per dove possono salire, abbriccarci, e avviticchiarci i nuovi capi, che devono venire per il frutto, ajutati a tempo della solita allacciatura.

Passando poi agli anni susseguenti, e diventando le viti sempre più grosse, robuste e gagliarde, si smetta l'uso de' pali, praticati per sostegno de' loro pedali, e si cresca il numero, e la lunghezza de' capi da frutto a misura del vigore, e della forza; poichè a una sola vite gagliarda, ben coltivata e allevata col fusto diritto liscio e pulito (dove non si perde niente di nutrimento nelle sortite di capi accidentali e bastardi, che vengono ogni anno in grosso numero nelle tortuosità e scabrosità de' fusti nodosi, storti, male al-
leva-

levati, e pieni di grosse tagliature, come accade nelle viti alzate a un poco l'anno) si possono lasciare tre, quattro, cinque, e talvolta sei, e più capi fruttiferi, non potendosi in questo fare una ricetta, e prescrivere appunto il numero, e la lunghezza; mentre ci dobbiamo regolare col vigore, e colla forza della vite; e bisogna altresì che questo numero, e questa lunghezza di capi; dependa anche dalle diligenze praticate a tempo nello scacchiarle; spuntare i capi; e levare affatto tutti quelli senz'uve.

Sappiasi ancora; che secondo le osservazioni da me fatte più volte; vengo assicurato non solo per il meglio della vite; ma anche per aver più copiose le raccolte dell'uve, si devono lasciare i capi da frutto in minor numero, e più lunghi; purchè siano grossi e gagliardi; piuttosto che lasciarli più corti, e in maggior quantità; e perciò s'abbia questo riguardo; e questa considerazione, quando si scacchiano le viti, e si spuntano i capi da frutto:

Quando poi sieno diventate grosse, robuste, e capaci di più capi da frutto, si potino al solito ogni anno più presto che sia possibile, e si legghino; e si pieghino di febbrajo, e di Marzo; facendo cavalcare i capi da frutto sopra a' cornicelli delle bronche, facendoli la prima legatura soli due occhi lontana dalla tondata, e si pieghino; e si tirino con avvedutezza le loro estremità abbasso, in maniera che i capi restino forzati appunto vicino alli suddetti due occhi; e si fermino con legature le medesime estremità, alcune a' cornicelli; altre a' fusti delle medesime viti; ed altre alla bronca; che in questo pure non si può fare una ricetta, perchè è necessario adattarsi al caso, e alla positura delle viti; e de' capi; purchè questi restino forzati rasente a due occhi vicini alla tondata; affinchè le viti scorrano; e si dilunghino meno che sia possibile. Ma giacchè non si può impedire, che non scorrano, e si dilunghino ogni anno qualche poco; giunte adunque a un certo segno d'esser troppo allungate; e avanzate sopra a' cornicelli, in maniera da non

D

poter-

potervi più saviamente legare , e piegare , si pensi preventivamente in tempo della scacchiatura a destinare e lasciare un sermento bastardo di buona grossezza , scelto in luogo proprio , e ben situato , da potersene servire nell' anno appresso per un razzuolo , o sia cursoncello da tagliarsi in tempo di potatura alla lunghezza di due o tre occhi , affinchè nell' anno venturo ne possa sortire un capo robusto e gagliardo da rinovare la vite , abbassandola col taglio , senza perdere che poco o niente di frutto . E si rifletta che a queste pure , in quell' anno che si lasciano i razzuoli , è necessario , che i capi da frutto siano in minor numero , e più corti del solito : perchè altrimenti non ne fortiscono dal razzuolo che capi così sottili e miserabili , da non farne quel capitale , che si voleva ; e alcune volte non gettano nulla affatto ; perchè avendo il nutrimento e la virtù delle vite la solita libertà di scorrere e dilatarsi per quei lunghi capi da frutto , nemmen s' accorge del lasciato razzuolo , lasciandolo quasi affatto in abbandono , non che irrigare i suoi occhi , e darli forza per una durevole vegetazione .

Venuto poi , secondo le nostre idee , un capo grosso e gagliardo dal predetto razzuolo da potervi sicuramente stabilire la vite , si lasci il medesimo capo lungo a misura della forza , e si tagli immediatamente tutta la parte superiore già troppo scorsa , e avanzata sopra a' cornicelli ; con questa precauzione , che se la vite fosse gagliarda , e in terreno sostanzioso si può andare avanti un anno o due prima di tagliarla , e in tanto pigliare il frutto , finchè dal capo del razzuolo non ne siano sortiti per lo meno due buoni capi fruttiferi ; purchè alla parte superiore , che deve tagliarsi , si lascino i capi sempre in minor numero , e più corte . Cosa che non si deve praticare sopra le viti deboli , e che sono in terreno poco sostanzioso , nè pure a quelle che si conosce , o si dubita che non possi esserli stata fatta buona e sicura coltivazione . E se a sorte dal cursoncello ne fossero venuti subito due capi da frutto di sufficiente grossezza , in questo caso si tagli im-

immediatamente tutta la parte superiore. La differenza, che è dal razzuolo o sia segoncello, a quella del curfoncello, è questa, razzuolo si chiama quello lasciato corto alla lunghezza di uno o due soli occhi, tagliato appunto rasente all'occhio, essendo questi i meno sicuri, e più difficili a gettare un capo gagliardo per stabilirvi la vite, e il più delle volte gettano pochissimo, o nulla. Curfoncelli son quelli, che si lasciano alla lunghezza di due, tre, e forse quattro occhi, tagliati più che sia possibile lontani dall'occhio; e sono questi talmente sicuri, che fanno tosto il primo anno gettate bellissime.

Rinnovata adunque, stabilita, e abbassata la vite, e tagliata la parte superiore, si potino, e si pieghino ogni anno, praticandosi tutte le diligenze sopra narrate, coll'avvertenza di tenerle ancora allacciate più che sia possibile, benchè alte e lontane dalla terra; affinchè l'uve siano dominate e stagionate, e dal Sole e dall'aria; perchè, siccome abbiamo di sicuro che l'uve pigliano dalla terra tutti i sapori e odori, così abbiamo di certo, che pigliano dal Sole, e non d'altronde tutta quella vivezza, quel fuoco, e quello spirito, che sentiamo ne' vini.

Parlandosi poi delle bronche, è da sapersi, che queste si fanno di Legname di Quercia, e di cherro, segandosi grosse come i travicelli, che servono per li solai delle case, lunghe quattro braccia, o al più quattro, e mezzo, sempre un poco più grosse dalla parte che dove stare in terra, che dalla cima. Si mettono subito dopo segate per qualche tempo nell'acqua a purgarsi, e poi si cavano; e asciutte che siano, si possono mettere alle viti; ma prima, sarà bene abbruciacchiarle, o come altri dicono abbrustolirle in quella parte che debbono restare in terra, perchè resistano più all'umidità.

Si facciano in oltre ad ogni bronca quattro fori, cioè uno per facciata, in circa a un braccio vicini alla cima, e in modo, che messi in detti fori i cornicelli guardino arditamente colle cime all'insù, e non

l'orizzonte; quali si facciano di legname di castagno, di quercia, d'albare, o d'altra sorta, purchè sia forte, lunghi braccia uno, e mezzo per lo meno, e se ne mettano uno per facciata, che è quanto dire quattro per bronca. Si possono mettere le bronche anche ne' filari andanti delle viti, lontane sette in otto braccia una dall'altra; e se vi fossero frutti lontani, come si sogliono mettere, dodici o quattordici braccia uno dall'altro; si metta una bronca in mezzo, tirandovi sopra due viti nel modo e forma sopra descritta; e si faccia il simile nelle fosse dove si piantano ulivi, e viti a filari, mettendovi una bronca tra un ulivo, e l'altro per tirarvi e allevarvi sopra due viti.

*Del tempo, e del modo di fare le propagini,
o sieno sottomesse di viti.*

CAPITOLO X.

IL vero tempo di far le propagini, o sieno sottomesse delle viti, nelle terre leggieri, asciutte e glistose, egli è dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre. Laddove nelle terre forti, umide, grasse e cretose, dalla metà di febbrajo fino a tutto Marzo, purchè non sieno troppo bagnate: e sarebbe cosa molto utile e vantaggiosa, se si scavassero le fosse qualche tempo avanti, massime nelle terre forti e cretose.

Adunque in tutti quei luoghi dove sono radori, e mancanze di pedali di viti, o dove queste sieno di cattiva razza, o tanto vecchie, indebolite e languide da non poterli innestare, si faccia una fossa profonda e larga braccia uno e mezzo per lo meno; ma in quanto alla lunghezza non si può limitare, mentre deve esser capace di tutte quelle viti, che si vogliono propaginare, per cavarne fuori i capi, lontani circa un braccio uno dall'altro: e caso che la fossa tornasse in luogo, che non vi fosse sotterraneamente la sua necessaria fogna, per lo scolo dell'acque interne, si veda per

da per quanto sia possibile di farvela , secondo le regole descritte per le fosse , dove si piantano i magliuoli ; perchè altrimenti l'opera non solamente sarebbe affatto inutile , ma dannosa , perchè in vece d'acquistare , e moltiplicare le viti , si perdono affatto quelle che si propagginano . E dandosi l'accidente , che queste fosse si dovessero fare in luoghi , dove non fosse possibile dargli lo scolo , si facciano molto più profonde , e vi si metta maggior quantità di sassi , e stipa , o altro legname : e dovendosi fare in luogo , dove vi sia la sua fogna , e che la coltivazione fosse fatta di più di cinque o sei anni , si scavi la fossa finchè non si trovino i sassi della fogna , rinnettendovi la solita stipa , o altro legname verde , e sopra un buon suolo di terra scelta , mescolata con qualche porzione di concime sostanzioso ; e tosto vi si stendano sopra i capi delle viti , in maniera che restino per lo meno un braccio al fondo . Si addirizzino poi con bella maniera le cime de' capi all'insù , acciò non si storgano , nè si faccia loro lacerazione , o altro male ; e si riempia la fossa , mettendo sempre in fondo la terra migliore , con qualche poco di concime vicino a' capi ; e terminato di riempire , si taglino in maniera che restino con un solo occhio fuor della terra .

Il primo mese di Novembre , dopo fatte le propaggini , si scalzino largamente per più di mezzo braccio al fondo , tagliandosi loro tutte le barbe , che si trovano per il fusto scalzato ; e si governino , si ricalzino , e si coltivino successivamente con tutte le regole già descritte per li magliuoli .

*Del tempo , e del modo di piantare gli Oppi
nelle coltivazioni ; e del modo di potare ,
e legarvi sopra le viti .*

CAPITOLO XI.

Bench'io sappia esserci restato da dir moltissimo sopra le viti , penso non ostante di terminare il

Trattato, con dir solamente qualche cosa del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e della maniera e regola più sicura da praticarsi nel potare, e legarvi sopra le viti. Essendo adunque questa sorta d'alberi molto difficile ad attaccarsi subito colla dovuta vivezza e celerità, non sarà se non bene; utile e necessario cercare e trovare anticipatamente il modo d'averli all'ordine e pronti il medesimo giorno; che si voglion piantare, sbarbati di fresco da' Boschi; Ragnaje; o da Vivajo fatto apposta, come consiglio.

Spiantati poi che saranno, prima di ripiantarli nella Coltivazione, si riconoscano loro esattamente le barbe; e tutti quelli, che si trovassero non averle veramente sane e buone, si rigettino senza farne nessun capitale; quelli poi, che si trovano averle buone e d'intera perfezione, prima di piantarli, si spuntino con forbicette, o altro ferro tagliente tutte le lacerazioni, che sogliono essere nelle cime delle barbe grosse, e maestre; e l'altre minute e capillari si taglino intieramente tutte, con questa precauzione di tagliare solamente quelle barbe minute e capillari; che nate fossero sopra il dosso d'altre barbe grosse e maestre. S'imbrattino poi tutte le barbe fino a un palmo di fusto, con isterco Vaccino, o pecorino, sfatto con acqua, affinchè più facilmente s'abbraccino; e s'uniscano colla terra; dipoi si piantino nella Coltivazione già preparata, lontani dieci o dodici braccia uno dall'altro, avuto riguardo alla qualità della terra, che essendo leggiera, e di poco corpo, si piantino un poco più spessi; ed essendo sostanziosa e grassa, si piantino un poco più lontani, mettendoli sotto ed all'intorno delle barbe qualche giusta porzione di concime trito e sostanzioso, mescolato con terra scelta, attiva, domestica e grassa. Si finiscano in oltre di ricalzare in modo, che le barbe restino allargate nella loro naturale positura, e tornino al fondo meno di due palmi, nè si pigi, nè si calpesti loro niente affatto la terra all'intorno. Mettasi poi vicino a ciaschedun' Oppio un palo, al quale si fermi con una, o al più due legature;

turè; mettendovi i suoi fardellini di fieno, acciocchè non possano essere sbattuti; nè troppo agitati da' venti; nè tampoco sbucciati da' pali; nè dalle legature; e così si continui a custodirli ben palati fino a tanto che non saranno passati almeno tre o quattro anni; acciò abbiano campo di attaccarsi e assicurarsi stabilmente; e crescerè con tutto il comodo; senza essere infastiditi; nè agitati da' venti: che adoperate tutte queste diligenze; e custoditi attentamente; verranno in soli quattro o cinque anni alla loro perfezione.

Questa sorta d'alberi; piantati affine di guidarvi sopra le Viti; allorchè si vedono essere passabilmente grossi; come il collo della mano d'Uomo; che ordinariamente suol seguire in tempo di quattro o cinque anni dopo piantati nella coltivazione; subito si tagli la loro cima; del mese di Novembre; all'altezza di tre braccia e mezzo; o di quattro al più; acciò non vadano molto in alto; ma ingrossino più facilmente è presto il loro fusto; e comincino intanto a mettere; e disporerè i rami allargati ed aperti; come fanno i Gelsi.

Le Viti, che debbono servire per allevarsi; e guidarsi sopra gli Oppj, non vorrebbero mai essere meno di quattro per ciascheduno; piantate due da una parte, e due d'altra; in maniera che l'Oppio torni in mezzo, lontano braccia uno e mezzo in circa da' pedali delle medesime Viti. Non si lasci pertanto di tenerle guidate e accompagnate da' pali, nel medesimo modo che si è detto per quelle delle bronche; finchè non saranno cresciute, e alzate in maniera che siano capaci di cominciare a salire; e cavalcare sopra i rami degli Oppj: allora si lascino i loro capi da frutto alla lunghezza di dieci, o dodici occhi, o più, o meno, secondo richiede e comporta la loro gagliardezza, o debolezza: Dipoi si comincino a distendere e guidare le dette Viti sopra i rami degli Oppj, in modo che ogni ramo sia sempre accompagnato da una, o due viti; cioè rami chiamati branchemadri. Io dico branchemadri di viti, perchè quando gli Oppj comin-

cino ad esser cresciuti, ed alzati, non vi è dubbio, che non sieno divisi in dieci, o dodici rami; onde non è possibile che un Oppio possa essere accompagnato da tanti pedali di viti quanti sianò i suoi rami; e però dico che si comincino a potare e disporre le viti in maniera, che queste altresì si dividano e vadano facendo a poco a poco altrettanti rami, che sieno di numero corrispondente a quelli degli Oppi; di sorte che non vi resti mai ramo, che non sia accompagnato e guarnito dalla vite. Si perdano poi i capi da frutto delle medesime viti, legandosi, dopo potate, due unitamente al ramo dell' Oppio, in tal forma, che fra la rondatura delle viti, e la legatura, che si fa a detti loro capi, non vi restino mai più di due occhi. Facendosi la detta legatura in modo, che obblighi l'estremità de' capi a piegare, e guardare abbasso più che sia possibile. Si perdano poi le medesime estremità, e s'attortiglino, e s'avvolgino i capi insieme, tenendoli nell'istesso tempo tirati abbasso; fermandoli insieme con legatura di salcio nella loro estremità, acciò non si svolgano, e comincino ben bene la piegatura, fino a tanto che l'uve non comincino a crescere e ingrossare, che allora il peso delle medesime obbliga e necessita i detti capi a starsene piegati all'ingiù, restando forzati appunto vicini a due occhi, che restano fra la legatura, e la rondatura. Dalla cui piegatura ne segue, che i medesimi capi non possono far di meno di non mettere in luogo proprio i nuovi lor capi, che debbono servire per il frutto dell'anno venturo; altrimenti metterebbero molto avanti, e si dilungherebbero troppo i loro fusti; onde saremmo in un'estrema necessità d'allungarle e alzarle ogni anno più del dovere; e intanto i loro fusti, e madrebranca s'anderebbero facendo storti, poco robusti, sottili, miserabili, poco fruttiferi, e meno durevoli; quando, per non dilungarle troppo, non si volesse incorrere nell'altro disordine, di perdere la maggior parte della raccolta. Avvertasi ancora di tener sempre guarniti tutti i rami grossi degli Oppi da una
ragio.

ragionevole, ed aggiustata quantità di pali, de' quali ogni anno se ne taglino, e se ne allevino, affinchè non restino mai nè troppo pieni, nè troppo sguarniti, ma sempre colla loro quantità ragionevole, e adattata alla forza della pianta. Poichè oltre all'essere i detti pali, dopo tagliati, assai proprj e buoni per l'altre viti, servono ancora, prima di tagliarli, per difendere le proprie uve dalle grandini, dalle brinate, e da' venti. E per verità non ho mai vedute viti meglio difese, che quelle degli Oppj, nè più fruttifere; perchè i Ladri, e i Quadrupedi non le arrivano, i Venti le ondeggiando tutte per un medesimo verso, nè si percuotono, nè si arruotano insieme nè pure le pigne mature; e conseguentemente si conducono sane e salde ne' Tini, col copioso e prezioso frutto del vino, che finalmente riesce perfettissimo. Vi è poi il vantaggio nel poterle, perchè i pali ve li donano stabilissimi, anche per venderne agli altri, i medesimi Oppj; onde poco tempo si perde a legarvele sopra; poco o niente sfruttando il terreno con le loro barbe, e quasi niente affatto coll'ombra delle sfondate sue rame; ombra che non sta fissa, perchè sempre fugge la luce del Sole, che sempre è in moto: onde è che si staginano continuamente, e l'uve, e i capi venturi da frutto, che salgono abbricciandosi facilmente su dritti a' pali, e godono ben anche a quella Calderna l'altre robe seminateli intorno. In somma, a parlar con chiarezza, e vero dire, questi Oppj sono tanto proprj, che pare; che il Sig. Iddio gli abbia messi apposta nel mondo col solo fine di accompagnarli, e maritarli senza dote alle viti, per non far danno veruno alle semenze del suolo adiacente.

Questa sorta d'alberi, e di coltivazione, a mio giudizio e più propria da adattarsi nelle pianure; che nelle colline; attesochè gli Oppj richiedono paese di terra grassa, e sostanziosa, e non composta di terrucola magra, sottile, e troppo asciutta; ove le viti ancora vengono sempre sottili e miserabili, e non di quella grossezza, gagliardia, e complessione, che

che ricercasi, ed è necessaria per metterle sopra gli Oppi.

In ultimo dico, che la propria stagione di piantare i suddetti alberi nelle Terre asciutte; e poco sostanziose, è subito passata la metà di Novembre; fino alla metà di Dicembre; laddove nelle Terre forti, umide e grasse; il tempo proprio è dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo; purchè le terre non sieno troppo bagnate, e le giornate non sieno molto ventole; e rigide. Avvertasi ancora ad un altro particolare, che dovevo forse accennarlo al principio di questo Capitolo; ed è, che si facciano tutte le diligenze possibili per piantare Vitami di razza seconda; saporita; e della migliore; che alligni in quel paese; e s'adatti e sia propria al Terreno e al Clima. Nè lascio per tanto di nominare qualche sorta di Vitami in generale; lasciando poi la considerazione d'adattarle e appropriarle, come sopra ho detto; a quelle persone; che vorranno saviamente piantarle. Dico adunque; che si possono piantare Vitami d'uva mammola tonda, e asciutta; Mammolone; Canini forte; Morgiano; Raverusio dolce, S. Zoveto; Tribbiano Fiorentino; Canajola; Colore canajolo; Zeppolino imperiale; o sia uva Tedesca; Tribbiano di Spagna; o sia uva Greca; Rassaone, Gorgottesco; Abrostinè; Vajano; Malaga bianca; e rossa; Pignolo, ed altre Uve simili; che ce ne sono moltissime; purchè si adattino; e sieno proprie alla qualità del suolo; e al Clima; e facciano buona lega di Vini; mescolandosi insieme; che in questo pure, non meno che all'altre cose; ci vuol pratica, esperienza; e buona cognizione:

TRATTATO³⁹

DELLE UVE, E DE' VINI.

*Delle qualità di alcune Uve scelte per diversi
ottimi Vini rossi, e bianchi.*

CAPITOLO PRIMO.

TRA le molte qualità dell' Uve, che sono a mia notizia, ne ho fatta una scelta delle migliori, e capaci per diversi ottimi Vini; rossi; e bianchi; purchè siano fatte in Paesi di colline calde, esposte all'aria di Levante; e mezzo giorno, e bene appropriate le qualità de' Vitami al clima, e al suolo; e non potendosi talvolta tutto ciò ottenere, non dobbiamo subito avviliti, e desistere di plantar Viti; poichè sarebbe peggio il rimedio del male, di cui si dubita; perchè volendo stare totalmente attaccati alla perfezione (che secondo me; è cosa da valutarfi; e desiderarsi moltissimo) si correrebbe rischio di restar senza vini; ovvero con pochissimi; e però si prenda animo; si faccia coraggio; e si plantino molte viti; facendo il possibile per sciegliere e appropriare i vitami al clima e al suolo; nè mai abbandonarsi per timore di poca cognizione delle qualità, e diversità delle terre, che sono, per non dire infinite; moltissime; e altrettanto dissimili: Essendo verissimo; che il Sig. Iddio con la sua immensa, altissima, ed ammirabile onnipotenza; ha creata, e composta la terra d' innumerabili diverse specie di partimenomissime di produzioni infinite; semi e principj; ed ha create altresì moltissime e diverse qualità di viti, frutti; alberi; erbe; ec. che vi si adattino con tutta la dovuta proprietà; onde è, che non essendo le viti bene appropriate; nè tampoco si avranno perfette le uve; e in qualche parte difettosi riusciranno i vini,

vini, e non corrisponderanno alla bontà del suolo, e del clima, nè alla qualità delle uve, che descriverò quì appresso nominatamente; ma, secondo me, è sempre meglio avere molti vini un poco difettosi, che ridursi con pochissimi per la soverchia premura di averli perfetti; quando sappiamo di sicuro, che in questo mondo l'Uomo non è, nè può esser capace di far nulla che arrivi alla perfezione. Facciamo adunque dal canto nostro quanto possiamo e sappiamo, per avere molti vini, migliori che sia possibile, e venghiamo alla denominazione dell'Uve, seguendo l'ordine non dell'eccellenza e rarità, ma dell'alfabeto.

Barba rossa.

Canajola rossa.

Claretto rosso di Francia.

Claretto bianco di Francia.

Colore Canajolo rosso, ovvero Canino.

Dolcipappola bianca.

Lacrime di Napoli rossa.

Lonza bianca.

Liatico rosso.

Mammola rossa asciutta.

Mammola tonda rossa.

Moscadella rossa.

Moscadella bianca.

Malvasia bianca, o sia grechetto.

S. Maria bianca.

Malaga rossa.

Malaga bianca.

Navarrino, o sia Navarra rossa.

Occhio di Pernice rossa.

Occhio di Pernice bianca.

Pignolo rosso.

Raverusto dolce rosso.

Raffaone rosso.

Raffaoncello rosso.

Tribbiano Fiorentino bianco.

Tribbiano di Spagna, o sia uva greca bianca.

Vajano rosso.

Ver-

CAPITOLO II. e III.

61

Verdea bianca, o sia Bergo.

Volpola, o sia Cimiciattola bianca.

S. Zoveto, uva rossa.

Zeppolino Imperiale, o sia uva Tedesca rossa.

Dell' Uva Barbarossa, e sue qualità.

CAPITOLO II.

L' Uva chiamata Barbarossa, maturata che sia, è di color di rosa, ne fa molta di pigne belle, spargole, granella grosse, tonde, delicate, e di guscio gentile. Fa i capi, o siano fermenti di mediocre grossezza, di colore rossiccio, o bigio chiaro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampini, o siano foglie non molto grandi, lustri al di sopra, e un poco vellutati dalla parte di sotto, rabelcati gentilmente, col gambo sottile, colorito di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo grossolano, asciutto, e che nella State faccia dell' aperture, ma non eccessive; ovvero altra qualità di terre più sottili, atte a pigliare il caldo, come è il Calastrino coll' Uve secche, o il Galestro. Fa il Vino scielto, sottile, odoroso; ma di poco sapore, di poco spirito, e di poco colore; matura presto per le prime beve, e per la sua delicatezza è piacevole, e gustoso a beverli solo; e mescolata questa in giusta quantità con altre uve proprie, fa buonissima lega, come si dirà in appresso.

Dell' Uva Canajola rossa, e sue qualità.

CAPITOLO III.

L' Uva, chiamata Canajola rossa, comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto; e maturata che sia perfettamente, diventa di un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta di pigne grosse, alcune ferrate, e altre spargole, di granella grosse, di figura un poco bislunga, di guscio gen-

62 DELL' UVE, E DE' VINI

gentile, e nelle code delle pigne, restano quasi sempre vize, e imperfette. Fa i capi di mediocre grossezza, benissimo consolidati, di colore di marrone scuro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampini grandi, sodi, molto vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente colle punte acute, di gambo e di costole di mediocre grossezza, colorite di vermiglio pieno, o rosseggianti. Vuole il clima, ad il suolo come sopra si è detto per l'uva Barbarossa. Fa il vino più tosto grosso, molto colorito, di poco spirito, di poco sapore, e mediocrementemente odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beverli solo; e mescolata con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Colore Canajolo, e sue qualità.

CAPITOLO IV.

L'Uva, chiamata Colore Canajolo, è di qualità rossa, e maturata perfettamente partecipa quasi del nero, comincia a maturare alla metà d'Agosto, e si perfeziona prima che termini il mese di Settembre; ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma tutte piccole, spargole, e di poche granella, e queste di mediocre grossezza, di figura un poco bislunga, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone pieno con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampini grandi, lustri, chiari e belli, pochissimo vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, esposto all'aria di mezzo giorno, e composto di una qualità di terra grassa, grossa, sostanziosa e di buonissimo fondo; essendo questa sorta d'uva adattabile anche all'aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, odoroso, ma non di grande spirito, nè di grande sapore; matura presto per le prime beve, è poco gradibile, e poco gustoso a beverli solo, ma mescolata questa con altre uve proprie fa buonissima lega, essendo anche buona per farne uva secca.

Dell'

*Dell' Uva rossa , chiamata Claretto di Francia ,
e sue qualità.*

CAPITOLO V.

L'Uva rossa , chiamata Claretto di Francia , comincia a maturare alla metà d' Agosto , e maturata che sia perfettamente , diventa molto colorita ; ne fa molta , di pigne poco ferrate , di figura lunga , di granella un poco bislunghe , di mediocre grossezza , e di guscio gentile . Fa i capi grossi di colore rosseggiante , ovvero bigio chiaro con gli occhi lontani uno dall' altro grossi e rilevati . Fa i pampani di mediocre grandezza , pochissimo vellutati , e molto rabescati colle punte acute , col gambo colorito di vermiglio pieno . Vuole il Clima caldo , il suolo asciutto , leggiroso , e sottile . Fa il vino di mediocre colore , sottil , sciolto , e spiritoso , ma di poco odore ; matura tardi e adagio , ed è poco gradevole a bevere solo ; mescolato poi con altre Uve proprie in giusta quantità , fa buonissima lega .

*Dell' Uva bianca , chiamata Claretto di
Francia , e sue qualità.*

CAPITOLO VI.

L'Uva bianca , chiamata Claretto di Francia , comincia a maturare subito passata la metà d' Agosto ; ne fa moltissima , di pigne un poco ferrate , di figura lunga , di granella mediocrement grosse , bislunghe , e di guscio duro . Fa i capi grossi , di colore scuro , con gli occhi in giusta lontananza uno dall' altro , grossi , e rilevati . Fa i pampani non molto grandi , assai vellutati dalla parte di sotto , e rabescati , colle punte rotonde , col gambo , e ossatura delle costole colorite di vermiglio pieno , che partecipa di scuro . Vuole il Clima caldo , il suolo leggiroso , sottile ,

64 DELL' UVE, E DE' VINI.

tile, e asciutto. Fa il vino di colore di paglia; sottile sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore; matura più presto del nero; è buonissimo a beverli solo, e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Dolcippolla, e sue qualità.

CAPITOLO VII.

L' Uva, chiamata Dolcippolla, è di qualità bianca, comincia a maturare i primi giorni d' Agosto; ne fa molta di pigne raccolte; e talmente serrate, che sovente crepano i granelli, quali sono di una mediocre grossezza, di figura rotonda, e di guscio molto gentile, tenero, e delicato. Fa i capi più tosto grossi, coloriti di scuro pieno con gli occhi molto spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sodi; grossi; vellutati un poco al disopra, molto dalla parte di sotto, e pochissimo rabescati, col gambo corto, colorito di scuro pieno, che partecipa del vinajo. Vuole il Clima caldo, esposto all' aria di mezzo giorno; il suolo asciutissimo, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l' Uva Barbarossa. Fa il Vino di color bianco; dolce, odoroso, sottile, ma di poco spirito; matura prestissimo per le prime bevè, non dispiace a beverli solo; anzi è molto gustoso, massime per le Dame, ed altri stomachi delicati; e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

Dell' Uva Lacrima di Napoli, e sue qualità.

CAPITOLO VIII.

L' Uva, chiamata Lacrima di Napoli, è di qualità rossa, che maturata perfettamente partecipa quasi del nero; non comincia a maturare prima del principio di Settembre, benchè cominci a mutare un poco il

CAPITOLO VIII. 65

to il colore alla metà d'Agosto; matura così adagio, e a stento, che difficilmente si perfeziona; ed è certo che vorrebbe esser vendemmiata per il meno dieci, o dodici giorni dopo l'altre uve; che maturano più presto; altrimenti non fa il vino col suo dovuto spirito, sapore; colore; e odore: Ne fa ragionevolmente in molte pigne; ma piccole; spargole; di granella di mediocre grossezza; un poco bislunghe; di guscio molto sodo e duro. Fa i capi piccoli; sottili; di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, e rilevati. Fa i pampani piccoli; sottili, lustri pochissimo, o nulla vellutati; e molto rabescati ed intagliati, colle punte acute, con gambo sottile; colorito di vermiglio; che partecipa quasi di rosso: Vuole il Clima caldissimo, esposto totalmente all'aria di mezzo giorno, il suolo sabbioso; asciutto; e di buonissimo fondo, che abbia corpo, e non composto di terra leggiera, sottile, e renosa. Questa sorta di Uva si potrebbe adattare anche all'Aria di ponente, perchè resiste moltissimo alla soverchia umidità; ma per la sua troppa durezza difficilmente maturerebbe a dovere: Fa il vino molto colorito; grosso, e con molto corpo; odoroso e spiritoso, matura tardi; ed è buonissimo a beverli solo fatto di quest' uva; e mescolato con altre proprie in giusta quantità, fa ottima composizione.

Dell' Uva Lonza, e sue qualità.

CAPITOLO IX.

L' Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; incomincia a maturare subito passata la metà d'Agosto; nè fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle; grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone chiaro con gli occhi lontani uno dall'altro, e poco rilevati. Fa i pampani moltograndi, un poco vellutati dalla parte di

E

tot-

sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute, col gambo lungo, grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all' Aria di mezzo giorno, il suolo asciutissimo, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l' uva Barbarossa. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beverli solo; e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima composizione, particolarmente ne' vini bianchi.

Dell' Uva Liatico e sue qualità.

CAPITOLO X.

DELL'Uva chiamata Liatico, per quanto si dice comunemente, sono venuti i vitami di Grecia, e comincia a maturare alla metà d'Agosto; e perfezionata che sia, diventa di colore di rosa, un poco picchettata, di un color più chiaro della ruggine; ne fa quasi sempre poca, di pigne piccole, spargole, di granelle piccole, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi piccoli, sottili, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi piuttosto spessi, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite di scuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terreno grosso e forte, che nella State faccia dell' aperture; o siano crepature, ma non eccessive. Fa il vino pochissimo colorito, sciolto, sottile, molto spiritoso, con un odore così delicato, grato, e gustoso forse più del moscadello; matura presto per le prime beve, è buonissimo a beverli solo, e fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Dell'

Dell' Uva Mammola asciutta, e sue qualità.

CAPITOLO XI.

L'Uva Mammola asciutta è di qualità rossa, comincia a maturare qualche giorno prima della metà d'Agosto; e perfezionata che sia, diventa di un colore così pieno che partecipa del violetto; ne fa ragionevolmente in pigne di mediocre grossezza, serrate, e raccolte, di granella tonde, e sode. Fa i capi grossi col fondo di color chiaro, razzato di rossiccio, con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, sodi, grossi, un poco vellutati dalla parte di sotto, moltissimo rabescati, e intagliati, colle punte acutissime, di gambo lungo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, composto di terra di mediocre grossezza, nè troppo leggiera, nè troppo forte, essendo questa sorta d'uva adattabile anche all' Aria di ponente. Fa il vino assai colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beverli solo; e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Dell' Uva Mammola tonda, e sue qualità.

CAPITOLO XII.

L'Uva Mammola tonda è di qualità rossa; e giunta alla sua dovuta maturità, partecipa molto del paonazzo pieno; comincia a maturare alla metà d'Agosto; ne fa ragionevolmente in pigne spargole di mediocre grossezza, di granella grosse, tonde, bellissime, e di guscio duro. Fa i capi grossi di color di marrone pieno, razzati di rosso chiuso, che partecipa del vinato, con gli occhi lontani uno dall'altro, grossi e rilevati. Fa i pampini grandi, chiari, lustri, pochissimi.

chissimo vellutati, e molto intagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole grosse e colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, composto di Terra grassa, pastosa, e profonda; facendo molto bene in una certa qualità di terra rossa, ovvero di color d'aria, purchè sia facile a sgranarsi; sciogliersi, e stritolarsi bene. Fa il vino rosso di colore bellissimo; vivo, e simile al rubino, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile; e durevole, non ostante che maturi presto: è buonissimo; e gustoso a beverli solo fatto di quest' uva, siccome fa ottimamente bene; mescolata con altre uve proprie in giusta quantità.

Dell' Uva Moscadella rossa, e sue qualità:

CAPITOLO XIII.

L'Uva Moscadella rossa comincia a maturare la prima settimana del mese d'Agosto; e giunta alla sua perfetta maturità, diventa così colorita, che partecipa quasi del violetto; ne fa piuttosto poca, di pigne grosse, mezzane, e piccole, alcune ferrate, e altre spargole, di granella bellissime; tonde; parte grosse, e parte piccole, e queste senza seme; è buonissima, e molto gustosa per mangiarsi. Fa i capi grossi di colore di marrone, razzati di rosso, con gli occhi in giusta lontananza grossi e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, poco o nulla vellutati, lustri al di sopra, di color pieno, molto rabescati e intagliati, colle punte acute, di gambo e di costole grosse; colorite di scuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto; di buonissimo fondo, composto di terra grassa, forte, e totalmente esposto all'aria di mezzo giorno. Fa il vino di colore bellissimo, rosso, spiritoso, saporito, molto odoroso, e stimabile; matura ragionevolmente presto; ed è buonissimo a beverli solo fatto di quest' uva, quale fa ottima composizione mescolata con altre proprie in aggu-

CAPITOLO XIII. 69

aggiustata quantità; dando odore molto particolare agli altri vini rossi.

Dell' Uva Moscadella bianca , e sue qualità .

CAPITOLO XIV.

L' Uva Moscadella bianca comincia a maturare al principio d' Agosto ; e mentre s' avvanza con la maturità, diventa vizza ; e perfezionandosi , sempre più avvizzisce , diventando così gialla e brucacchiata , che partecipa del colore di ruggine , massime dalla parte del Sole ; ne fa molta di pigne raccolte non molto grosse , parte ferrate , ed altre spargole , di granelle tonde , di mediocre grossezza , e di guscio gentile . Fa i capi passabilmente grossi , coloriti ugualmente di scuro chiaro , con gli occhi spessi , grossi , e rilevati . Fa i paupani non molto grandi , sottili , chiari , lustri , e rabescati gentilmente , di gambo e di costole sottili , colorite pochissimo di scuro chiaro . Vuole il Clima caldo , il suolo sano , asciutto , e composto di una qualità di terra sciolta , pastosa , mediocrementemente grassa , ma che partecipi del sottile ; purchè sia attiva , ed abbia in se stessa il suo dovuto necessario incremento ; nè sia atta a pigliare , e rattenere in se stessa della soverchia umidità : essendo molto propria una certa qualità di terra ferrata , che facilmente si sgrana , e si scioglie ; ed è di un colore molto simile alla cenere di vite , ma un poco più vivo e più chiaro , chiamata comunemente terra calcinosa ; ovvero una qualità di terra sciolta , sottile , dove vi è mescolata , e incorporata della sabbia , o sia rena , quale è molto più fresca , e non è impropria per questa sorta d' uva , perchè vi si difende meglio dal calore del Sole ; ma il Vino non riesce così odoroso , spiritoso , saporito e stimabile , a riserva del colore , che riesce più scarico bianco , e simile alla paglia . Fa il vino odoroso , molto sottile , sciolto , e spiritoso ; matura prestissimo per le prime beve , è ottimamente buono e grato a be-

7
fo **DELL' UVE, E DE' VINI**
verfi solo fatto di quest' uva ; e mescolata con altre proprie, fa buonissima lega, particolarmente per i vini bianchi, dandoli odore e sapore.

Dell' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e sue qualità :

CAPITOLO XV.

L' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e di qualità bianca ; comincia a maturare circa alla metà d' Agosto ; e giunta alla sua perfezione, partecipa quasi del giallo ; ne fa ragionevolmente, di pigne piccole, raccolte, ferrate ; e di granella piccole, un poco bislunghe, e di guscio più tosto duro . Fa i capi di mediocre grossezza, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi grossi, molto spessi, e rilevati. Fa i pampini piccoli, un poco vellutati dalla parte di sotto, e rabescati ; colle punte acute ; di gambo e di costole piccole, colorite gentilmente di scuro chiaro . Vuole il Clima molto caldo, il suolo sano ; asciutto, esposto all' aria di mezzo giorno, composto di terra grassa, pastosa, e di buonissimo fondo, purchè sia facile, e atta al passaggio dell' acque . Fa il vino di colore bellissimo, che partecipa un poco di giallo chiaro, dolce, odoroso, e spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile ; matura presto per le prime beve, è molto grato, buono, e pettorale a beverfi solo, e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie.

Dell' Uva S. Maria, e sue qualità :

CAPITOLO XVI.

L' Uva S. Maria è di qualità bianca ; comincia a maturare al principio di Agosto : e matura perfettamente, diventa picchettata di scuro chiaro ; ne fa ragionevolmente, di pigne spargole di figura lunga, di granella piccole bislunghe, sfosse, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi

occhi lontani uno dall'altro, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza; vellutati dalla parte di sotto, molto intagliati e rabescati, colle punte acute; di gambo lungo, e di costole sottili colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo esposto all'aria di mezzo giorno, asciutissimo, leggiero; sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello già descritto per l'uva Barbarossa, Dolcipa-pola; ec. Fa il vino di color bianco, dolce, delicato, odoroso, e sottile; ma di pochissimo spirito; matura presto per le prime beve, non dispiace a beverli solo; anzi è gustoso particolarmente per le Dame, ec. e mescolata questa con altre uve per i vini bianchi, fa buonissima lega; dandoli della dolcezza, e dell'odore.

Dell' Uva Malaga rossa, e sue qualità.

CAPITOLO XVII.

DELL' Uva Malaga rossa, con molte altre uve particolari buonissime, e molto stimabili per diversi ottimi vini; furon fatti venire i vitami nello Stato Fiorentino dalla gloriosa memoria di Cosimo terzo, Gran Duca di Toscana. Non comincia a maturare prima che verso gli ultimi giorni del mese d'Agosto; e maturata in perfetto grado; diventa di colore plenissimo; ne fa ragionevolmente, di pigne raccolte, ferate, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi passabilmente grossi, di colore di marrone con gli occhi grossi, spessi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, grossi, sodi, poco vellutati, e rabescati gentilmente, colle punte rotonde; di gambo, e di costole grosse, colorite di scuro. Vuole il Clima caldissimo, il suolo, come si è detto per l'uva Mammola, asciutto; potendo questa ancora adattarsi all'aria di ponente con buonissimo esito. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, odoroso, e durevole; matura tardi, non dispiace a

72 DELL' UVE, E DE' VINI
beverli solo; e mescolata questa con altre uve proprie;
fa ottimamente bene.

Dell' Uva Malaga bianca, e sue qualità.

CAPITOLO XVIII.

L'Uva Malaga bianca non comincia a maturare prima che alla fine del mese d'Agosto: e maturata perfettamente, diventa di colore giallo chiaro; ne fa molta in pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella tonde, grosse, belle, e di guscio piuttosto gentile. Fa i capi grossi di colore scuro, che partecipa del chiaro, con gli occhi spessi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, grossi, sodi, assai vellutati dalla parte di sotto, rabelcati gentilmente, colle punte rotonde, e di gambo corto colorito di scuro pieno. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, leggiero, sottile e sassoso, chiamato comunemente galestro; ovvero un'altra qualità di terra più grossa, già descritta per l'uva Barbarossa. Fa il vino dolce, di colore di paglia, odoroso, spiritoso, e non molto sottile; matura ragionevolmente presto, è buonissimo fatto solamente di quest'uva; e mescolata con altre uve proprie in giusta quantità, fa ottimamente bene.

Dell' Uva Navarrino, o sia Navarra, e sue qualità.

CAPITOLO XIX.

L'Uva Navarrino, o sia Navarra, è di qualità rossa, molto bella, comincia a maturare passata la metà d'Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che si accosta quasi al nero; ne fa piuttosto poca, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella piccole, sode, e di guscio duro. Fa i capi piccoli, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, grossi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, sottili, chiari, e lustri,
al di

al di sopra, pochissimo, o nulla vellutati dalla parte di sotto, e rabescati gentilmente, di costole piccole, e di gambo sottile, colorito di vermiglio pieno, che partecipa quasi di rosso. Vuole il clima caldo, il suolo sano, di buonissimo fondo, di Terra tonda e pastosa: potendo adattarli anche all'aria di Ponente. Fa il vino grosso, molto colorito, spiritoso, saporito, e con l'odore d'aromati, che piace infinitamente; ma per la sua grossezza non è molto praticabile a bevorsi solo, benchè maturi ragionevolmente presto; mescolata poi questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore.

Dell'Uva Occhio di Pernice rossa, e sue qualità.

CAPITOLO XX.

L'Uva Occhio di Pernice rossa, è di una qualità molto bella, comincia a maturare verso la fine del mese d'Agosto; e maturata perfettamente, diventa d'un colore quasi simile al rubino. Ne fa ragionevolmente, di pigne belle, spargole, di figura lunga, di granella mediocrementemente grosse, rotonde, chiare, lucide, e trasparenti, e di guscio gentile. Fa i capi piuttosto grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall'altro, piccoli, e poco vellutati. Fa i pampani grandi, grossi, poco rilevati, e rabescati acutamente; di costole, e di gambo grosso, colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, e composto di terra di mediocre grossezza, asciutta, pronta, attiva, e facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell'umido; e sopra tutto, che non vi sia mescolata della sabbia, o sia rena; potendosi questa sorta d'uva adattare con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino di colore rubicondo, odoroso, sciolto, sottile, spiritoso, e molto stimabile; matura ragionevolmente presto. Si conserva molto tempo, senza che prenda vizj; piace moltis-

simo

fino a berverfi solo, ficcome fa ottimamente bene meſcolata queſta con altre uve proprie in giuſta quantità.

Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e ſue qualità.

CAPITOLO XXI.

L' Uva Occhio di Pernice bianca, è di una qualità molto bella, comincia a maturare verſo la fine del Meſe d' Agoſto; e maturata perfettamente, diventera di un colore, che partecipa un poco del giallo; nè fa ragionevolmente, di pigne piuttosto groſſe; la maggior parte ferrate, di figura lunga, di granella di mediocre groſſezza, tonde, e di guscio gentile molto più dell' Occhio di Pernice roſſa. Fa i capi paſſabilmente groſſi, coloriti ugualmente di ſcuro chiaro; con gli occhi in giuſta lontananza, groſſi; e rilevati. Fa i pampini grandi, groſſi, vellutati dalla parte di ſotto, rabbeſcati acutamente, di gambo, e di coſtole groſſe; colorite di ſcuro pieno: Vuole il Clima caldo, il ſuolo fano, eſpoſto all' aria di mezzo giorno; compoſto di Terra ſottile, leggiera; alciutta, e facile e atra a pigliare il caldo; facendo beſſiſſimo anche in una certa qualità di Terra groſſa, che piglia facilmente il caldo, e fa dell' aperture, purchè queſte non ſiano eccelſive. Fa il vino di colore di paglia, di ſapore che inclina al dolce, ſottile, e ſpiritoſo; matura ragionevolmente preſto, ſi conſerva aſſai ſenza che prenda vizj; e molto buono a berverfi ſolo, e fa beſſiſſimo meſcolata queſta con altre uve come ſopra.

Dell' Uva Pignolo roſſa, e ſue qualità.

CAPITOLO XXII.

L' Uva Pignolo roſſa comincia a maturare la ſeconda ſettimana del meſe d' Agoſto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore coſì pieno, che ſ' accoſta

Costa quasi al nero; ne fa molta di pigne la maggior parte piccole, raccolte, serrate, di granella piccola, tonda, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone molto pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampini piccoli, sottili, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e poco vellutati al di sotto, di gambo, e di costole sottili, colorite di vermiglio, e rabelcate colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto di Terra di mediocre grossezza, purchè sia facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell'acque; facendo benissimo nella terra rossa, e in altra che inclina al giallo, chiamate comunemente Galestro, Sanseggio, e Calastirino coll'uve secche, purchè non sieno terre giglie, che serransi molto insieme, e ritengono in se stesse molta umidità; facendo benissimo anche nella terra Alberese, dove vi è mescolato il fasso Colombino, o come altri dicono Coltellino; e si può adattare con buon esito anche all'aria di Ponente, per essere di granella sode, e di guscio duro. Fa il vino molto colorito; odoroso, sottile, e spiritoso; piace infinitamente a beverli solo, ma non prima che abbia sentito il caldo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa maravigliosamente bene; non solo per il colore, ma per il sapore, e odore, che sono cose molto stimabili.

Dell'Uva Raverusto dolce, e sue qualità.

CAPITOLO XXIII.

L'Uva Raverusto dolce comincia a maturare al principio del mese d'Agosto, facendosi subito di colore vinato; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa totalmente del nero; ne fa moltissima, ma per ordinario non rafferma, che è quanto dire, che alcuni anni ne fa pochissima. Fa moltissime pigne, parte serrate, e parte spargole, alcune raccolte, ed altre di figura lunga, ma tutte

tutte piccole, di granella tonda, sode, piccole, e di guscio duro. Vi sono alcuni vitami di questo Raveru-
sto, che fanno le pigne tutte ferrate, raccolte, pic-
cole, e di graspo, e di gambo grosso, corto, e colo-
rito di rosso, che è molto migliore, e più odoroso
dell' altro, che fa le pigne spargole, lunghe, e di gra-
spo, e di gambo bianco, lungo, sottile, e facile a
strapparli per la sua tenerezza. Fa i capi piccoli, so-
di, di colore di marrone pieno, con gli occhi molto
spessi, grossi, e rilevati, massime quei vitami, che
fanno le pigne ferrate, e di gambo grosso, e colorito
di rosso. Fa i pampani piccoli, poco vellutati, chia-
ri, e lustri dalla parte di sopra, e moltissimo rinta-
gliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di
costole piccole, colorite di rosso, e molte se ne ve-
dono colorite vivissimamente tutte affatto, anche li
pampani di color paonazzo, e vinato, che fanno un
bellissimo vedere; e secondo che ho osservato, ho ve-
duto ciò accadere più facilmente in quei vitami, che
fanno le pigne ferrate, raccolte, e di gambo sodo.
Vuole il Clima caldo, il suolo sano di buonissimo fon-
do, grasso, e forte, che faccia dell' aperture, purchè
non siano eccessive; facendo benissimo anche all' aria
di Ponente, e Tramontana. Fa il vino di colore pie-
nissimo, cupo, molto grosso, odoroso, spiritoso, e
durevole; non è buono, nè praticabile a beverli so-
lo; ma è buonissimo, molto singolare, e stimabile per
dare odore, colore, corpo, spirito, e sapore a tutti
gli altri vini rossi; e accozzata questa con altre uve
proprie in giusta quantità, fa così bene, che non si
può desiderare di vantaggio.

Dell' Uva rossa, chiamata Rassaone, e sue qualità.

CAPITOLO XXIV.

L'Uva, chiamata Rassaone, è di qualità rossa, bellissima, comincia a maturare verso la fine del mese d'Agosto; è maturata in perfetto grado, diventa di colore paonazzo; ne fa molta di pigne grosse, lunghe, piene, ferrate, di granella molto grosse, lunghe, e di guscio gentile. Fa i capi molto grossi di colore di marrone chiaro, razzati di rossiccio, con gli occhi lontani uno dall' altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, grossi, vellutati, e profondamente intagliati, e rabelcati colle punte atutissime, di gambo, e di costole grosse, colorite di vermiglio. Vuole il Clima caldo, e il suolo totalmente esposto all' aria di mezzo giorno, sano, e composto di terra leggiera, sottile asciutta, e salsosa, chiamata comunemente galestro; ovvero un' altra qualità di terra, chiamata Calastrino coll' uve secche; siccome fa benissimo nella terra forte, atta all' ecrepature, e a pigliare il caldo: essendo molto improprie per questa sorta d' uva le terre fresche, renose, e molto peggio le troppo grasse, umide e pastose. Fa il vino di colore trasparente, e rubicondo, di grande spirito, odoroso, saporito, molto durevole e grato a beverlo solo; matura tardi, e si conserva molto senza che prenda vizii; siccome fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, dando agli altri vini rossi odore, spirito, vivezza, e sapore.

Dell' Uva Rassaoncello rossa, e sue qualità,

CAPITOLO XXV.

L'Uva rossa, chiamata Rassaoncello, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e maturata perfettamente, diventa di un colore così pieno,

no, che partecipa del violetto; ne fa molta, di pigne lunghe, e spargole, di granella grosse un poco bislunghe, sode, e di guscio duro. Fa i capi sottili di colore di marrone pieno, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, pochissimo vellutati, intagliati, e rabescati profondamente, con le punte lunghe acutissime, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, che è quanto dire di Terra sana, che abbia corpo, grassa e pastosa; potendo adattarsi con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole; non ha odore, nè gran sapore; piace poco a beversì solo, ma mescolandosi questa con altre uve proprie, fa buonissima lega.

Dell' Uva bianca, chiamata Tribbiano Fiorentino, e sue qualità.

CAPITOLO XXVI.

L'Uva, chiamata Tribbiano Fiorentino, è di qualità bianca, bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto; e mentre va maturando perde il bianco, diventando gialla, ovvero di color d' Ambra; e maturata in perfetto grado, perde il giallo chiaro, e piglia un colore appunto simile alla fiamma; ne fa molta, di pigne belle, di mediocre grossezza, spargole, e lunghe; di granella tonde, passabilmente grosse, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, e razzati di vermiglio, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, chiari e vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati, con le punte lunghe e acute, di gambo e di costole grosse, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e di mediocre grossezza, e pastosità; facendo benissimo in una qualità di terra fertile, di color d' aria, chiamata

mata comunemente Calcinosa; siccome fa ottimamente bene nella terra, chiamata Galestro, o Calastrino coll' uve secche; e si può adattare con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino chiamato Trebbiano dolce, di color bianco, che partecipa del giallo, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile e durevole; matura presto, ed è molto squisito, stimabile e salubre a beverli solo; e fa maravigliosamente bene con qualsivoglia altra sorta di uve.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca, e sue qualità.

CAPITOLO XXVII.

L'Uva chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca bianca, è di qualità bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto, ne fa infinitamente moltissima ogni anno, di pigne grosse, ferrate, di granella tonde, grosse, e di guscio gentile; e maturata perfettamente, perde il bianco, e diventa di un colore, che partecipa del giallo chiaro; fa i capi passabilmente grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi, rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, grossi, molto vellutati, e rabelcati gentilmente colle punte rotonde, di gambo e di costole grosse, colorite di scuro chiaro. Vuole il Clima caldissimo, il suolo esposto totalmente all' aria di mezzo giorno, e composto di una qualità di terra leggiera, sottile, e molto atta a pigliare il caldo, purchè non vi sia nè sabbia nè rena; essendo molto propria la solita terra, chiamata Galestro, o altra chiamata Calastrino coll' uve secche; siccome è propriissima una certa terra grossa e bastarda, estremamente atta a pigliare il caldo, per il che nella State fa molte grandi aperture, ma non eccessive. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di giallo, non molto spiritoso, ma grato, odoroso e sottile; matura presto per le prime beve; piace assai a bever-

80 DELL' UVE, E DE' VINI
beverli solo, e fa buonissima lega mescolata questa con
altre uve proprie.

Dell' Uva rossa , chiamata Vajano , e sue qualità :

CAPITOLO XXVIII.

L'Uva rossa, chiamata Vajano, comincia a maturare verso la fine del mese di Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di colore pienissimo; ne fa molta di pigne grosse, sgargole di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore di marrone pieno; con gli occhi in giusta lontananza, grossi e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldissimo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, grasso, pastoso, purchè sia facile a passare la soverchia umidità, e atto a pigliare il caldo; potendo adattarsi con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole, e con pochissimo o nulla d'odore, non è buono nè praticabile a beverli solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Dell' Uva Verdea , o sia Bergo , e sue qualità :

CAPITOLO XXIX.

L'Uva, chiamata Verdea bianca, o come altri dicono, Bergo, è di qualità bellissima, comincia a maturare circa alla metà del mese di Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di un colore molto bello: lucido, chiaro e trasparente; ne fa molta di pigne grosse, alcune serrate, ed altre spargole, di granella grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro; con gli occhi spessi, grossi e rilevati; fa i pampani non molto grandi,

di, grossi, vellutati e rabescati gentilmente. Vuole il Clima caldo, e il suolo simile appunto al Trebbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di verdino, poco spiritoso; ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beverli solo; matura presto per le prime beve, e fa buonissima lega mescolata questa con altre uve proprie.

*Dell' Uva Vespola bianca, o come altri dicono
Cimiciattola, e sue qualità.*

CAPITOLO XXX.

L'Uva Vespola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, comincia maturare alla metà del mese d'Agosto; e maturata perfettamente diventa di un colore giallo appannato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, di color di marrone pieno, con gli occhi in giusta lontananza grossi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto lustri al di sopra, poco vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati acutamente, di gambo e di costole piccole, colorite di scuro. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, esposto all'Aria di mezzo giorno, e composto di una qualità di terra facile a passare la superflua umidità, e molto atta a pigliare il caldo, come si è detto per il Trebbiano di Spagna. Fa il vino bianco, che partecipa di giallo chiaro, assai spiritoso, molto odoroso, grato, e stimabile; matura presto, è buonissimo a beverli solo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa ottimamente bene, massime ne' vini bianchi, dandoli molto odore.

Dell' Uva rossa, chiamata S. Zoveto, e sue qualità.

CAPITOLO XXXI.

L' Uva rossa chiamata comunemente S. Zoveto, è di qualità bellissima, comincia a pigliare il colore e maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa quasi del nero; ne fa ogni anno infinitamente moltissima, facendone molti tralci tre pigne (cosa che si vede in poch'altre qualità d'uve) alcune grosse, ed altre piccole, tutte di figura lunga, ferrate, di granella tonde di mediocre grossezza, e di guscio duro. Fa i capi sottili, coloriti di scuro chiaro con alcune razzature di rossiccio, con gli occhi spessi, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani in mediocre grandezza, molto sottili, chiari, e lustri al di sopra; pochissimo o nulla vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, di terra grassa, pastosa, pronta, e attiva; potendo adattarsi quest'uva anche nelle pianure, e all'aria di Ponente. Fa il vino senza odore, molto colorito, grosso e spiritoso; ma portandosi nella Estate, piglia facilmente d'aceto, o come altri dicono, il fuoco; onde è, che per non accrescerli il difetto quando il vino bolle nelle Tina, non si tuffino le vinacce più che tre, o quattro volte, sera, e mattina, ne' primi due giorni dopo che hanno levato, affinchè il vino pigli un poco più di colore, e odore: cose che si cavano solamente dal guscio dell'uve; perchè il tuffarle tante volte, come praticano in alcuni luoghi dello Stato Fiorentino, massime ne' contorni, e vicinanze di Montemurlo, è da sapersi che il rituffare dopo cinque o sei volte, non serve ad altro, che per levare col medesimo vino i graspi, ed i gusci delle vinacce, ed intanto i vini pigliano d'acido, di ra-

schio.

schione, ed attraggono altre cose viziose di cattivi odori e sapori, che hanno in se stesse le fecce delle vinacce, ed i graspi, e pigliano poi nella Estate più facilmente d'aceto, e di fuoco. Il vino fatto di quest' uva non è buono a beverli solo, perchè ha sempre della durezza, e dell'acido; ma dall'altro canto questa medesima uva è molto stimabile per mescolarla con altri vini piccoli, ordinarij, e di pianure, dandoli molto corpo, colore, e sapore.

*Dell'Uva Tedesca rossa, o come altri dicono,
Zeppolino Imperiale, e sue qualità.*

CAPITOLO XXXII.

L'Uva Tedesca rossa, o sia Zeppolino Imperiale, è di qualità bellissima, comincia a maturare gli ultimi giorni del mese d'Agosto: e maturata perfettamente diventa di colore molto pieno; ne fa moltissima, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, ferrate, di granella molto belle, grosse, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, lustri, chiari, niente vellutati, molto intagliati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldissimo, il suolo esposto totalmente all'aria di mezzo giorno, sano, e composto di terra fertile, sciolta, leggiera, e salfosa; facendo benissimo nella terra rossa e gialla, purchè non sia troppo forte, e atta a pigliare il caldo; non apportandole nulla di pregiudizio che vi sia mescolata la rena, o sabbia in tanta quantità che non superi la terra. Fa il vino di colore rubicondo, molto grosso, duro, spiritoso, senza odore, e difficile a maturarsi; non è molto praticabile a beverli solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Scelte adunque le migliori, e più sicure uve per fa-
re di-

84 DELL' UVE, E DE' VINI

re diversi ottimi vini, e descritte le qualità delle terre, e del Clima a loro più confacenti e proprie; e darli molti contrasegni per conoscerle, i quali molte volte fanno della variazione, perchè dependono molto anche dalla gagliardezza, e debolezza delle viti; e dalla qualità delle terre più o meno gagliarde, sane, pronte, e attive; siccome dal Clima più o meno caldo; resta adunque da dirsi, e nominarsi le qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, accozzarsi, e unirsi insieme, per farne giustamente la dose: ed ecco appunto ciò che in appresso vadò a descrivere.

Delle qualità e quantità dell' Uve da scegliersi e unirsi insieme per fare varie sorte di vini.

C A P I T O L O XXXIII.

COminciando dunque dal Vino da farsi all' uso di Montepulciano, che essendo, per esempio, venti barili; accozzate, pigiate, mescolate; e messe che siano l' uve nel tino per cominciare a bollire; se ne piglino subito dal medesimo la quantità di un barile, o poco più, tra mosto, e granella, mettendole in Caldaja, dove si facciano bollire lentamente per lo spazio d' ora una in circa, possevi prima un centinajo di pera, o siano mela cotogne tagliate in pezzi, benissimo mature, acciò siano più odorose; e dopo bollite, così cotte, calde, e fumanti; si mettino nel medesimo Tino con altre uve in maniera che vadino subito al fondo, restino benissimo coperte, e ferrate dall' altre vinacce, acciò non possino svaporare; tornando poi il secondo giorno a tuffare la medesima vinaccia, seguendo per due o tre giorni continui sera e mattina, lasciandolo poi così bollire, e perfezionarsi; e chiarito fino a un certo segno, si cavi subito dal Tino, mettendolo in botti usate, che abbiano buono odore, e molta gruma, prima benissimo rinvenute, e lavate col vino fresco; aggiungendo per ogni barile le scorce di quattro, o cinque pera cotogne, levate sottilissi-

ma-

mamente, lasciandole nelle botti fino al tempo che si travasa il vino, non potendosi questo tempo appunto limitare, perchè dipende dalla qualità del vino più o meno gagliardo: ma è da sapersi che è sempre bene di travasarlo prima che abbia terminato affatto di bollire, e chiarire; perchè facendosi dopo, i vini perdono la sua vivezza, restando sempre fiacchi, sbattuti, e balordi; cosa che può adattarsi a tutte l'altre qualità di vini rossi e stimabili, che non si vogliono dolci, toltane la cottura con le pera cotogne, quale si pratici solamente a quei vini, che si fanno all'uso di Montepulciano, dalla quale ha origine quel loro così grato, stimabile, e particolare odore.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi; e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, odoroso, grosso, spiritoso, e durevole all'uso di Montepulciano.

§. I.

Due parti di Raffaone.

Due parti di Mammola tonda.

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e

Una parte di Raverusto dolce.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino come sopra, quasi col medesimo odore e sapore, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di Raffaone.

Due parti di Mammola tonda.

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e

Una parte di Navarrino, o sia Navarra.

*Per fare un Vino come sopra , ma più delicato ,
e meno colorito del secondo.*

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaone.
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola tonda.

*Per fare un Vino come sopra , ma più delicato ,
e meno colorito del terzo.*

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaoncello.
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Canajola.

*Per fare un Vino come sopra , ma più odoroso ,
più delicato , e meno colorito del quarto.*

Due parti di Mammola asciutta.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Raffaoncello, e
Una parte di Malvasia.

*Per fare un Vino pure all' uso di Montepulciano ,
ma più odoroso , più delicato , meno colorito
del quinto , e da beverfi più presto.*

Due parti di Pignolo.
Due parti di Volpola.
Due parti d' uva Lonza.
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Liatico.

- Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi
 • Insieme, per fare un Vino molto colorito, grosso,
 spiritoso, Saporito, odoroso, e durevole.

§. II.

Due parti di Raverusto dolce.
 Due parti di Lacrima di Napoli.
 Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Una parte di Mammola asciutta, e
 Una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto colorito, nè così grosso, e spiritoso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Una parte di Raverusto dolce.
 Una parte di Lacrima di Napoli, e
 Una parte di Mammola asciutta.

Per fare un Vino come sopra, ma sempre meno colorito, più sciolto, sottile, e delicato.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Una parte di Lacrima di Napoli.
 Una parte di Mammola asciutta, e
 Una parte di Colore Canajolo.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Due parti di Mammola asciutta.
 Una parte di Raverusto dolce, e
 Una parte d'uva Lonza.

Per fare un Vino come sopra, ma più sottile, più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore. . .

Due parti di Trebbiano Fiorentino, ²

Una parte di Mammola asciutta.

Una parte di Mammola tonda.

Una parte di Canajola, e.

Una parte di Volpola.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, grosso, odoroso, spiritoso, saporito, e durevole.

§. III.

DUve parti di Raffaone.

Due parti di Lacrima di Napoli.

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e

Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Raverusto dolce.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Vajano.

Una parte di Pignolo, e

Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso, nè tanto colorito.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Raffaone.

Una parte di Lacrima di Napoli.

Una parte di Mammola asciutta.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca.

Una parte di Raverusto dolce,

Una

Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola asciutta.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco più
delicato, e diverso nell'odore.*

Una parte di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Volpola,
Una parte di Raffaone,
Una parte di Mammola asciutta, e
Una parte di Canajola,

*Per fare un Vino come sopra, ma con diverso
odore, e sapore.*

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Due parti di Mammola tonda,
Una parte di Malvasia.
Una parte di Claretto rosso, e
Una parte di Pignolo.

*Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi
insieme per fare una qualità diVino non molto grosso,
ma spiritoso, odoroso, colorito, e durevole.*

§. IV.

Due parti di Mammola tonda.
Due parti di Trebbiano Fiorentino.
Una parte di Volpola.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di colore Canajolo.

*Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore
e sapore, e un poco più delicato.*

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca.
Due parti di Mammola asciutta.
Una parte di Raffaone, e
Una parte di Canajola.

Per

*Per fare un Vino come sopra , ma più delicato ,
e meno colorito.*

Due parti di Trebbiano di Spagna :

Una parte di Mammola asciutta :

Una parte di Mammola tonda :

Una parte di Canajola , e

Una parte di Claretto bianco .

*Delle qualità , e quantità dell' Uve da scegliersi , e unirle
insieme per fare una qualità di Vino , non molto
colorito , spiritoso , sciolto , sottile , odoroso ,
delicato , e buono per le prime bevve .*

§. V.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :

Due parti di Mammola asciutta :

Due parti di Barbarossa .

Una parte di Canajola , e

Una parte di Liatico .

*Per fare un Vino come sopra , ma con diverso
odore , e sapore .*

Due parti di Trebbiano di Spagna .

Due parti di Mammola tonda .

Due parti di Barbarossa .

Due parti di Liatico , e

Una parte di Malvasia .

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino assai colorito, non molto grosso, ma odoroso, e buono per le prime bevute.

§. VI.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Due parti di Liatico.
 Una parte di Canajola.
 Una parte di Mammola asciutta, •
 Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna.
 Due parti di Liatico.
 Una parte di Raffaone.
 Una parte di Mammola tonda, e
 Una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Volpola.
 Due parti di Mammola asciutta.
 Una parte d'Occhio di Pernice rossa, e
 Una parte di Dolcippola.

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, durevole, e capace per la navigazione, ma poco praticabile dagli stomachi delicati.

§. VII.

Due parti di Lacrima di Napoli.
 Una parte di Navarrino, o sia Navarra.

Una

92 DELL' UVE, E DE' VINI

Una parte di Raverusto dolce, e

Una parte d' uva Tedesca, o sia Zeppolino imperiale.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.

Una parte di Raffaone.

Una parte di Navarino.

Una parte di Pignolo, e

Una parte di Vajano.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.

Una parte di Raffaoncello.

Una parte di Mammola tonda, e

Una parte d' uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma sempre diverso nell' odore, e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli.

Una parte di Mammola asciutta.

una parte di Pignolo, e

una parte d' Uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso, men colorito, e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Lacrima di Napoli.

una parte di Raffaone, e

una parte di Navarino.

Per fare un Vino come sopra, ma sempre meno colorito, e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una

Una parte di Lacrima di Napoli.
 una parte di Pignolo.
 una parte di Mammola tonda, e
 una parte di Malvasia.

*Per fare un Vino come sopra, sempre meno grosso,
 meno colorito, più odoroso, e delicato.*

Due parti di Trebbiano di Spagna.
 Una parte di Raffaone.
 una parte di Navarrino.
 una parte di Mammola asciutta, e
 una parte di Verdeca, o sia Bergo.

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi
 insieme, per fare un' altra qualità di Vino molto colo-
 rito, grosso, spiritoso, saporito, e durevole, capace pu-
 re per la navigazione.*

§. VIII.

Una parte di Lacrima di Napoli.
 Una parte di Navarrino, e
 una parte di Claretto rosso.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più
 colorito, e più odoroso.*

Una parte di Lacrima di Napoli.
 una parte di Navarino, e
 una parte di Pignolo.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso
 nel colore e nell' odore.*

Una parte di Raffaoncello,
 una parte di Raverusto dolce, e
 una parte d' uva Tedesca.

Per

*Per fare un Vino come sopra , ma non così grosso ,
meno colorito , più praticabile , e diverso
nell' odore , e nel sapore .*

Due parti di Trebbiano Fiorentino .

Due parti di Navarrino .

Una parte di Mammola tonda , e

Una parte di Pignolo .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma
sempre meno grosso , meno colorito , e diver-
so nell' odore , e nel sapore .*

Due parti di Navarrino .

Due parti di Trebbiano Fiorentino , e

Una parte di Navarrino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , sempre
meno colorito , e più delicato .*

Due parti di Mammola asciutta .

Due parti di Trebbiano Fiorentino , e

Una parte di Navarrino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un
poco meno colorito , più delicato , e da
beverfi più presto .*

Due parti di Mammola asciutta .

Una parte di Pignolo .

una parte di Canajola .

una parte di Trebbiano Fiorentino , e

una parte di Volpola .

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino colorito, spiritoso, saporito, odoroso, sottile, delicato, e molto stimabile per le tavole nobili, chiamato Moscadello rosso.

§. IX.

Tre parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso nell'odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella rossa,

Due parti di Liatico, e

Due parti di Pignolo,

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Due parti di Tribbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco diverso nel sapore, e nell'odore.

Tre parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Una parte di Tribbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Due parti di Volpola.

Due

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore .

Due parti di Moscadella rossa .
 Due parti di Liatico , e
 Due parti d' uva Lonza .

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma più delicato , e con diverso odore e sapore .

Due parti di Moscadella rossa .
 Due parti di Liatico , e
 Due parti di Dolcippola .

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un poco diverso nel sapore , e nell' odore .

Due parti di Moscadella rossa .
 Due parti di Liatico , e
 Due parti d' uva S. Maria .

Delle qualità , e quantità dell' Uve da scegliersi , e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito , grosso , odoroso , spiritoso , saporito , e molto durevole e stimabile .

§. X.

TRe parti di Moscadella rossa .
 Una parte di Lacrima di Napoli , e
 una parte di Navarrino .

Per fare un Vino come sopra , ma un poco diverso nell' odore , e nel sapore .

Tre parti di Moscadella rossa .
 Una parte di Lacrima di Napoli , e
 una parte di Pignolo .

Per

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un poco delicato , e con diverso odore , e sapore .

Tre parti di Moscatella rossa .
 Due parti di Trebbiano Fiorentino .
 una parte di Raffaone , e
 una parte di Navarrino .

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore .

Tre parti di Moscadella rossa .
 Due parti di Malvasia .
 una parte di Raverusto dolce , e
 una parte di Pignolo :

Delle qualità , e quantità dell' Uve da scegliersi , e unirsi insieme , per fare una qualità di Vino , poco colorito , sottile , odoroso , spiritoso , saporito , durevole , e molto stimabile , chiamato Occhio di Pernice .

§. XI:

Due parti d' Occhio di Pernice rossa .
 Due parti d' Occhio di Pernice bianca .
 una parte di Raffaone , e
 una parte di Trebbiano Fiorentino .

Per fare una qualità di Vino come sopra , ma più odoroso , e con diverso sapore .

Due parti d' Occhio di Pernice rossa .
 due parti d' Occhio di Pernice bianca .
 una parte di Mammola tonda , e
 una parte di Trebbiano di Spagna .

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più odoroso,
e con diverso sapore.*

Due parti d' Occhio di Pernice rossa.
due parti d' Occhio di Pernice bianca.
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malvasia.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con
diverso odore, e sapore.*

Due parti d' Occhio di Pernice rossa.
due parti d' Occhio di Pernice bianca,
due parti di Malaga bianca, e
una parte di Malaga rossa.

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi
insieme, per fare un Vino di poco colore, ma saporito,
spiritoso, sciolto, sottile, e durevole, chiamato Claretto,
all' uso di Francia.*

§. XII.

Due parti di Claretto rosso.
Due parti di Claretto bianco,
una parte d' uva Tedesca, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

*Per fare un Vino come sopra, con diverse
odore, e sapore.*

Due parti di Claretto rosso.
due parti di Claretto bianco.
una parte di Malaga rossa, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso .
due parti di Claretto bianco .
una parte di Raffaone, e
una parte di Malaga bianca .

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso .
due parti di Claretto bianco .
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malaga bianca .

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso .
due parti di Claretto bianco .
una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano Fiorentino .

Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare una qualità di Vino bianco molto odoroso, dolce, spiritoso, sottile, sciolto, e molto stimabile per le tavole nobili, chiamato moscadello bianco.

§. XIII.

Quattro parti di Moscadella bianca perfettamente matura, e scelta esattamente dall'altra troppovizza, e imperfetta, e
una parte di Trebbiano Fiorentino .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma coll
diverso odore , e sapore :*

Quattro parti di Moscadella bianca:
una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Malvasia.

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma sempre un
poco diverso nell' odore , e nel sapore :*

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Volpola.

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma un
poco più delicato , e diverso nell' odore ,
e nel sapore :*

Quattro parti di Moscadella bianca.
una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma sempre più
delicato , e di colore più scarico , e simile alla
paglia , e con diverso odore , e sapore .*

Tre parti di Moscadella bianca , e
Due parti di Verdea , o sia Bergo .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma più
delicato , più scarico di colore , e con diverso
odore , e sapore .*

Tre parti di Moscadella bianca , e
Due parti di Dolcippola .

*Per fare una qualità di Vino come sopra , ma assai
diverso nell' odore , e nel sapore .*

Tre parti di Moscadella bianca.
Due parti d' uva Lonza , e
una parte d' uva Santa Maria.



Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino bianco molto odoroso, grato, dolce, spiritoso, e stimabile, chiamato Trebbiano alla Fiorentina, ovvero all' uso di Lamporecchio.

§. XIV.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e una parte di Malvasia.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Verdea.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
due parti di Dolcippola.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino bianco, alquanto spiritoso, molto odoroso, grato, e stimabile per le tavole Nobili, chiamato Malvasia.

§. XV.

Quattro parti di Malvasia.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Volpola.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Malvasia.

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte d'uva Lonza.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco
più delicato, e con diverso odore, e sapore.*

Quattro parti di Malvasia.

Due parti di Trebbiano di Spagna, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

*Per fare un Vino come sopra, sempre più delicato, e
diverso nel sapore nell'odore, e nel colore.*

Tre parti di Malvasia.

Due parti di Trebbiano di Spagna, e

Una parte di Dolcippola.

*Delle qualità, e quantità dell'Uve da scegliersi, e unirsi
insieme per fare una qualità di Vino, non molto spiri-
toso, ma odoroso, gentile dolce, grato, e molto stima-
bile, massime per le tavole nobili, chiamato Verdea al-
la Fiorentina, ovvero all'uso di Carmignano.*

§. XVI.

Quattro parti di Verdea, o sia Ergo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Dolcippola.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un
poco diverso nell'odore, e nel sapore.*

Quattro parti di Verdea.

Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
una parte d'uva S. Maria.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre un
poco diverso nel sapore, e nell'odore.*

Quattro parti di Verdea.

Due parti di Trebbiano di Spagna, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

TRAT-

TRATTATO

D E G E L S I.

*Del modo di far Vivaï di rame di Gelfi, che
si chiamano Barbate.*

CAPITOLO PRIMO.

PER far questa sorta di Barbate di rame di Gelfi, primieramente è necessario avere de' pedali di Gelfi grossi, giovani, e di buona forza, che siano molto bassi; e meglio sarebbero le sole Ceppaje, o barbicaje basse al pari della Terra; poichè, nascendo da quelle i Virgulti, o sieno polloni, se le ceppaje sono veramente buone e gagliarde, in un solo anno i loro Virgulti vengono lunghi più di quattro braccia. Pieghinsi poi con avvedutezza abbasso, facendo in terra sotto di essi una fossa, larga e profonda braccia uno e mezzo per lo meno, dove si calino, piegando i detti Virgulti, senza staccarli dalle loro Ceppaje, coprendoli con terra; e concime grito e sostanzioso; tirando le cime fuori della fossa, piegandole con bella maniera all'insù, e in modo che stieno dritte, serrando loro la terra all'intorno senza pigiarla neppure co' piedi, fermandole appunto come se fossero propagini, o sottomesse di Viti; che in due anni mettono le loro barbe maestre mezzo braccio sotto la superficie della terra, e diventano Gelfotti molto belli; onde allora si possono staccare dalle loro piante, per piantarli nelle coltivazioni.

Per quello che riguarda il tempo di fare le barbate suddette, se le ceppaje fossero in luoghi di terreni leggerosi, sottili, e asciutti, si facciano ogni anno passata la metà di Novembre; se poi fossero in terreni forti, umidi, e grassi; si facciano del mese di Marzo.

Il simile si pratici nello sbarbarle , e piantarle nelle Coltivazioni.

Del modo di fare Vivaj di Gelsini di seme , che si cava dalle More de' Gelsi .

CAPITOLO II.

Si scelga primieramente il Terreno sano , grasso , leggero , attivo , e pronto ; in luogo caldo , non troppo esposto alla Tramontana , e col comodo dell' acqua , e si vanghi , o si zappi per il meno due palmi al fondo , purgandolo diligentemente da tutte l' erbe , barbe ; spine ec. Poi si ripartisca in piccole porche , o brandie , appunto come se ci dovessero seminare , o piantare Cipolline , o altri semi d' erbaggi ; ed ivi si semini il seme delle more de' Gelsi , cavato e conservato come si dice in appresso .

Si scelgano le more in tempo che sieno intieramente fatte , e a perfezione mature , tenendole per cinque , o sei giorni ammassate , e ferrate insieme ; mettendole poi in un vaso di acqua , dove si stropicchino , e si disfacciano affatto colle mani , tirando fuori tutte le materie grosse , mutando più volte l' acqua , acciocchè il seme resti ben pulito e netto da tutto il grossume , ec. Il seme buono resta sempre al fondo ; questo solo si pigli , e s' asciughi perfettamente all' aria , subito cavato dall' acqua ; poi s' involga in una pezza di tela di lino , o di canapa , ovvero si metta in qualche vaso da potersi ferrare o coprire , per conservarlo in luogo sano , e asciutto fino al tempo della sementa ; e volendolo potare per qualche anno avanti , s'iano sicuri che non patisce , e nasce francamente .

Al principio del mese d' Aprile , che è il vero tempo di seminarlo , si mescoli con rena asciutta , stropicciandola bene insieme colle mani , affinchè si distacchino i semi l' uno dall' altro , perchè altrimenti nascerrebbero a mucchietti , e non in giusta distanza , nè agguagliati . Così distaccato l' uno dall' altro il seme , e mesco-

mescolato colla rena, si semini nelle porche, o branje già preparate, e governate con concime tritissimo, o sostanzioso, come sarebbe polvere di grano, roso dalle tarme, sterco di colombi, di polli, o di pecore, prima smaltito, e tritato benissimo insieme, dipoi si copra leggermente con terra più stritolata e fertile che sia possibile, acciò possa nascere con tutta facilità. Dopo nati di pochi giorni si osservi, che se ne fossero nati a mucchietti, come suol quasi sempre accadere, di levare subito i superflui, acciò vengano tutti di ugual grossezza, e bellezza: e sopra tutto si tengano puliti dall' erbe, e si stia avvertiti, che nella State, o in altri tempi di Primavera, o d' Autunno non patiscano mai l' asciuttore; nè s' adacquino tanto spesso, nè in tanta copia, che la terra resti oppressa, e addormentata per la troppa umidità: e saremo sicuri di avere Vivaj di Gelsini bellissimi, ma salvatici, e di Foglia chiamata comunemente Spagnuola.

Chi non volesse il fastidio, e l' imbarazzo di far simili Vivaj, quando fosse in paesi, come a Pistoja, a Pescia, ed in altri luoghi, dove gli Ortolani, per la gran pratica che hanno, ne fanno Vivaj grandissimi, da trasportarli, e trasportarsi altrove, e li vendono a vilissimo prezzo: sarebbe, dico io, in tal caso meglio comprarli, che mettersi nella suggestione di fare i Vivaj, massime alle mani, e alla cura di persone poco pratiche, e di poca capacità.

I suddetti Gelsini si possono sbarbare nel primo mese di Marzo, dopochè furono seminati, e ripiantarli nel secondo Vivajo, dove si devono innestare.

Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo i Gelsini, e del modo e tempo d' innestarli.

CAPITOLO III.

VEnendo al modo di sbarrare i Gelsini dal primo suddetto Vivajo, e ripiantarli nel secondo, dove si devono innestare, si faccia in questa maniera. Nella terra

scel-

scelta , come si è detto nel Capitolo antecedente , già vangata più di due palmi al fondo , pulita e purgata da tutte l'erbe ; barbe , ec. si facciano i solchetti ; lontani due palmi uno dall'altro , facendovi poi le buchette , sterzate nella medesima distanza ; fonde circa a un palmo , di grandezza capaci tutte di una grossa giumenta di concime smaltito ; e di buona sostanza , mescolato un poco colla terra . Si piglino poi i Gelsini , tagliandoli le cime , in maniera che restino alti meno d' un braccio sopra la terra , spuntando un poco l'estremità della barba maestra , acciò si guarniscano più facilmente di nuove barbe naturali . Dipoi s' imbrattino al solito , e si piantino nelle buchette meno di un palmo al fondo , allargandoli benissimo le piccole barbe per il loro verso naturale , coprendole colla mescolanza di terra , e concime senza pigiarla ; nè ferrarla troppo , neppure colle mani . S' osservi in oltre di tenere sempre il Terreno pulito e netto dall'erbe , sarchiandolo , smuovendo , e sollevando la terra ; per lo meno ogni quaranta , o cinquanta giorni una volta , particolarmente nella Primavera , nella State , e nell'Autunno ; purchè non si tocchi in tempo che sia troppo bagnata ; e si faccia che non patiscano mai l'asciuttore , perchè altrimenti i Gelsini s' illanguidiscono ; e non vengono in poco tempo di quella forza , e di quella grossezza , che si ricerca per averli perfetti ; e talvolta conviene aspettare un anno di più a innestarli , e trasportarli nelle coltivazioni . Nè vi si piantino mai che insalate , o altri minuti erbaggi , da levarsi in pochi giorni .

Cominciando poi a crescere , si levino subito pizzicandoli coll' unghie tutti i rametti che fortiscano per lo dosso del fusto , a riserva d' uno , o due i più vicini all'estremità ; affinchè il fusto venga pulito , liscio , e non brozzoloso . Io dico che si levino subito che si vedono nascere , acciò non abbiano tempo d' ingrossare ; e affodare , per non avere a servirsi del coltellino ; perchè in questo caso si perde del nutrimento inutilmente , e le cicatrici fanno tosto , che i fusti restano scabrosi e dif-

è difficili a innestarsi appunto in luogo proprio, cioè più bassi che sia possibile; e perciò si rivedano spesso, tenendoli sempre puliti da' suddetti rametti: spuntandosi anche una volta almeno le sortite, lasciate su all'estremità, acciò che il fusto si faccia più facilmente grosso, e robusto.

Passata poi la metà del primo Mese di Novembre, dopo che furono piantati, si scalzino più largamente che sia possibile, tagliando loro tutte le barbarelle piccole; che si trovano intorno alla coronetta, che è quanto dire vicine alla superficie della terra; e si governino con una grossa giunella di concime buono per ciascheduno; ricalzandoli immediatamente senza pigiarli intorno la Terra.

Giunti poi circa alla metà del mese d' Aprile dell' anno susseguente, s' innestino con diligenza per mezzo di persone pratiche. E perchè al tempo dell' Innestatura, cioè verso la metà del mese d' Aprile, le mazze de' Gelsi domestici, sonq entrate troppo in azione, e gonfiati, e ingrossati talmente i loro occhi, che non si possono snodare, e cavare gli anelletti per gl' Innesti, senza che crepino, o si guastino gli occhi; onde è necessario pensare anticipatamente a tagliarle da' Gelsi domestici, prima che entrino molto in azione, cioè verso gli ultimi del Mese di Marzo; non potendosi appunto limitare il tempo, poichè dipende dalle stagioni, più anticipate, o posticipate, e da' Paesi, e da' Climi più caldi, e più freddi, siccome dalle qualità delle terre, più o meno pronte e attive. Tagliate adunque che, averemo le mazze da' Gelsi domestici, prima che abbiano gonfiati e ingrossati i loro occhi, si distendano in terra sopra la rena fresca, coprendole tosto colla medesima per l' altezza di più d' un palmo; scegliendo il luogo sano, non molto caldo, e allo scoperto, acciò non si sciolga, nè si rarefaccia di vantaggio il nutrimento, ma si conservino tali quali fino al giorno, che si devono fare gl' innesti, quale si sceglia non piovoso, nè troppo rigido, nè troppo ventoso.

Parlando adesso del modo d' innestare, dico, che si snodi-

snodino, e si cavino gli anelletti dalle mazze domestiche, in modo che non crepino, nè si guastino loro gli occhi; e dopo snodati, prima di cavarli dalla loro mazza, questa si accosti, e si paragoni col fusto del Gelseto salvatico, per vedere se le grossezze sieno uguali, e si confacciano, quando non si voglia praticare il compasso colle punte storte, che facilita molto. Ma è da sapersi, che il fusto salvatico, deve esser sempre un poco più grosso della mazza domestica, per la ragione dell'anelletto, che spinto abbasso nel fusto salvatico, prima che l'abbracci giustamente, viene a stirarsi, e crescere di grandezza. S'innestino adunque i Gelsetti salvatici sempre più bassi che sia possibile; osservando che gli anelletti abbraccino giustamente il salvatico; ilchè si conosce da una certa piccola acquarugiola, che tramandano fuori gli anelletti nell'atto di spingerli abbasso; essendo questo un vero e sicuro contrassegno, che allora abbracciano giustamente.

Se vi fosse qualche Gelsetto salvatico tanto ingrossato, che non si trovasse mazze domestiche di grossezza capace per innestarlo, si faccia a occhietto, o sia scudetto, come gli Agrumi, che in questo modo ancora fanno benissimo, ma è più difficile l'attaccarsi. E se ve ne fossero qualcheduni di fusto storti, s'innestino in maniera, che l'occhio dell'anelletto torni sempre al disopra della piegatura; perchè se tornasse al disotto, in vece di correggere, s'accrescerebbe il difetto.

Innestati che faranno i Gelsetti, viene ad esser serrata la strada al nutrimento, per mezzo di quel gran taglio fatto sopra la loro testa; onde è, che non essendo per allora l'occhietto dell'Innesto, capace di ricevere tutta la sostanza, e la virtù, che attraggono, e li tramandano le barbe; e volendosi far nuova strada per mezzo di fortite, e di germogli sopra il Fusto salvatico, vicino alla superficie della terra; i quali si strappino interamente subito che si vedono, per obbligare il nutrimento a far tutta la forza, e l'azione verso l'occhio dell'Innesto, mentre sia attaccato. Dal quale ordinariamente ne sogliono nascere tre germogli, o rametti,

metti, de' quali se ne lasci solamente uno il più bello, e meglio situato, che suol esser quasi sempre quello di mezzo; levando subito gli altri due, pizzicandoli coll'unghie. Tornando poi di quando in quando a visitarli, osservando se ne fossero sortiti altri rametti, tanto per il Fusto salvatico, che dall'occhiétto dell'innesto; si levino subito come sopra; seguitando fino a tanto che il Germoglio ramo maestro, sortito dall'occhio domestico, non si sarà fatto grosso e capace di ricevere andantemente tutto il nutrimento.

Essendo che il suddetto germoglio ramo maestro siasi fatto grosso, e capace di ricevere stradatamente tutto il nutrimento, e la virtù, che li tramandano le barbe, ne segue, che quasi ad ogni occhio ne fortiscano varj rametti, quali si levino subito che si vedono, strappandoli colle dita; e sopra d'ogni altra cosa, si faccia il possibile, perchè nella State non patiscano mai l'asciuttore, adacquandoli sempre che ne hanno bisogno: tenendo continuamente il terreno netto, e pulito dall'erbe, smosso, e sollevato, zappandolo, o vangandolo frequentemente.

Del sito, modo, e tempo di piantare nella coltivazione i Gelsi innestati, cavati dal Vivajo.

CAPITOLO IV.

I Gelsi richiedono il terreno sano, grasso, leggiero, asciutto, e non padulingo, acquatrinoso, nè vizioso per qualsivoglia altra cosa; essendo, quanto amici del suolo sano e fresco, altrettanto nemici del troppo umido, e vizioso, dove s'illanguidiscono, e periscono facilmente. Richiedono anche paese caldo, ovvero temperato; e se mai si piantassero in paesi freddi, s'avverta di piantarli verso Oriente, o Mezzo giorno; e difesi, più che sia possibile, dalla Tramontana.

Parlando adesso del modo di piantarli, è da sapersi, che volendolo fare a buche, si facciano larghe, e fonde

de sempre più di due braccia per ogni verso; facendovi le sue necessarie fogne, per il dovuto scolo dell'acque sotterranee, come si è detto per le fosse da Viti; in modo che resti fognato anche tutto il fondo della buca. E dandosi l'accidente di qualche luogo, dove non fosse possibile di cavare l'acque sotterranee senza una spesa evidente; in questo caso si faccia la buca assai più profonda, mettendovi maggior quantità di sassi; e di stipa, e frasche grossolane; e questo è per alcune terre naturalmente sode, ferrate, e legate insieme, che non trabevono l'acque; dove è necessario farle buche, e le fosse larghe per lo meno tre braccia. Laddove nelle pianure, ed in altri luoghi composti di Terre leggierose, e sciolte, non è punto necessario lo scolo dell'acque sotterranee, mentre le trabevono da per loro, passandole facilmente al fondo nelle viscere della Terra dove non possono mai giugnere le barbe delle piante. Indi si mettano per lo meno due grossi fasci di stipa, o altro legname verde per ogni buca, alzandoyi poi per mezzo braccio un fuolo di Terra scelta, e sopra questa si metta stajo uno e mezzo di concime, e forse più, mescolandolo un poco colla terra, in maniera che resti ammassato a guisa di un piccolo monticello rilevato appunto in mezzo della buca. Pigliando il Gelfo sbarbato di fresco dal vivaio diligentemente, con tutte le sue barbe, sane, intiere, e perfette, e non tagliate al mezzo, nè lacerate alla peggio, come sogliono fare tutti gli Ortolani, ed altre persone, che ne fanno negozio; e imbrattandole col solito sterco vaccino, sfatto con acqua, si pianti nella buca sopra il monticello, in maniera che non resti al fondo più di due palmi; facendo scendere le barbe colle cime abbasso, distese naturalmente sopra il dosso del divisato monticello; coprendole leggiermente colla terra scelta, mettendovi sopra un altro stajo di concime bene allargato da per tutto. Terminando poi di riempire la buca senza pigiare, nè calpestare niente affatto la terra. Nè mai si faccia questa operazione in tempo, che la terra sia troppo ba-

gna-

gnata, nè in giornate molto rigide. Piantato, e ricalzato bene il Gelfo, come sopra si è detto, si spunti all'altezza di tre braccia e mezzo in circa, e secondo che lo richiede il paese, e la grossezza del fusto; coprendoli la tagliatura con mestura da innesti, che fa, che l'acqua non penetri nell'anima, e nelle porosità del fusto a contaminarlo, e impedire che le fortite più robuste e migliori, non vengano secondo il buon ordine della natura, che vale a dire dagli occhi più alti, e vicini all'estremità. Mettasi poi un palo più dritto che sia possibile, piantato forte in terra, alquanto vicino al Gelfo, e in modo che resti dominato dal Sole; fermandolo con legatura due palmi vicino all'estremità, frapponendovi i suoi fardellini di fieno, acciò non sia sbattuto, nè troppo agitato da Venti, nè lacerato dal palo, nè dalla legatura.

In quanto alle considerazioni, che riguardano il tempo di piantare i Gelfi nelle Coltivazioni, è da sapersi, che essendo le terre leggierose, sciolte, naturalmente asciutte, e in luoghi caldi, nè molto esposte alla Tramontana, si piantino dalla metà di Novembre fino a tutto Dicembre. Dove nelle terre, naturalmente umide, forti, e molto sostanziose, si piantano dal principio fino a tutto Marzo. Il simile nella maggior parte delle pianure basse, dove è molto difficile e dispendioso trovare i sassi per le fogne, e dar lo scolo all'acque. Adunque in questi luoghi si facciano le fosse, o buche un poco più profonde, per supplire colla maggior quantità di stipa, e grosse frasche, affinchè le barbe, almeno per cinque o sei anni, possano agire colla dovuta vivezza e celerità, e intanto prendano possesso, facendosi proprio quell'asciutto e sano terreno, che se s'infermassero, o s'illanguidissero prima, mai si farebbero da nulla, quando non perissero affatto.

Piantati e fermati i Gelfi, come sopra si è detto, si vadano a rivedere gli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, levandoli tutti i rametti sortiti per il dosso del fusto, a riserva di soli due, i più robusti, e meglio situati, che secondo il buon

buon ordine della natura, devono essere i più alti, e vicini all'estremità del fusto tagliato; purchè uno guardi a destra, e l'altro a sinistra; nè mai si lascino ambidue dalla medesima parte, mentre devono servire per cominciare l'ossatura delle rame: e caso che i due rametti più robusti e migliori fossero venuti dalla medesima parte, uno sopra all'altro; come di sovente accade, se ne lasci solamente uno il più grosso, levandoli intieramente tutti gli altri:

Passata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati, in qualsivoglia sorta di terre, si scalzino largamente da per tutto all'intorno, e tanto al fondo, che si comincino a trovare le barbe maestre; e la loro ceppaja, tagliandoli tutte l'altre; che nate fossero per il fusto scalzato, acciò non sieno mai di pregiudizio a quelle di fondo, dovendo sole queste esser le buone per far crescere, e sostener la pianta; e perciò, scalzate che sieno, si governino alquanto lontani nel fusto, con uno stajo e mezzo per lo meno, del solito concime sostanzioso e smaltito, dove sarebbe molto utile, se vi fossero mescolate delle vinacce, e delle fecce, e fondate di vini, che si cavano dalle botti nell'atto di travasarli; ponendolo sopra le barbe, mescolato un poco colla terra, rialzandoli immediatamente senza pigiarla: e saremo sicuri d'avere più anticipatamente i Gelsi, sani, robusti, e vigorosi, e la foglia non solo in maggior quantità, ma più salubre, più odorifera, e più perfetta.

Se la stagione fosse piovosa, e non a proposito; ovvero la molteplicità degli affari non permettesse di poterli scalzare e governare nel tempo sopra accennato; si faccia di altri tempi, sempre più anticipatamente che sia possibile, e prima di giugnere alla Primavera, col dovuto riguardo di non farlo in tempo che la terra sia troppo bagnata.

Nell'atto adunque di scalzare, e governare i Gelsi, come sopra, si osservi esattamente, se ve ne fossero de' dubbiosi, e non attaccati, e assicurati perfettamente, o che avessero patito, o non dessero una sicura dimo-
 mostra-

mostrazione d'essere intefamente fani, ilchè si conofce dal non aver fatti che piccoli, e minuti getti languidi; e di cattivo colore, che fono falſi ſegni di ripresa; derivati poco più, che dal ſolo effetto della rarefazione; e niente ajutati dalle loro inferme, e addormentate barbe; quali ſi cavino, e ſi rigettino ſubito; ripiantandoveli di nuovo colle medefime regole ſopra deſcritte. Perchè non è perdita uguale nell'agricoltura a quella di laſciare nel terreno già coltivato e governato le piante; che ſi vedono così imperfette e dubbioſe, che per lo più ordinariamente rieſcono tutte cattive; e intanto ſi perde il tempo e l'utile, e ſi moltiplicano le ſpeſe; dovendoli poi neceſſariamente ripiantare più tardi, e paſſati che ſieno degli anni; quando non vogliono dare in una certa biaſimevole dappocaggine, di non eſſer coſtanti, come ho veduto in molti, che ſe mi foſſe lecito; vorrei dire, che per mancanza di cognizione; nojati, e perduti d'animo, hanno vergoſamente abbandonato il luogo, e buttata affatto tutta la fatica, e la ſpeſa.

Dopo ſcalzati; governati, e ricalzati i Gelfi, ſi potino ſubito; tagliando le loro prime ſortite alla lunghezza di quattro, cinque, o ſei occhi, e forſe più, avuto riguardo alla robuſtezza della pianta; purchè gli ultimi occhi guardino al di fuori, ovvero uno a deſtra, e l'altro a ſiniſtra; nè mai al didentro della pianta; acciocchè venendone da' medefimi occhi nell'anno appreſſo le nuove ſortite, vadano formando con bello, e buon'ordine; le rame che devono guarnire, e comporre la pianta.

Del modo d'allevare, potare, e pulire i Gelfi, finchè non avranno almeno quattordici, o quindici anni.

CAPITOLO V.

IL primo anno dopo piantati, governati, e potati i Gelfi, come ſi è detto nel Capitolo antecedente, ſi vadano a rivedere eſattamente più volte ne' meſi d'A-
H orile,

prile, e Maggio, levandoli tutte le nuove fortite, a riserva di sole due per rama, le più alte, e vicine all'estremità; purchè guardino al di fuori, ovvero a destra, e a sinistra, affinchè non si rincontrino, e principino subito l'estensione de' rami stradatamente aperti, e lontani dal grand' inconveniente della confusione.

Nè si consideri niente qualche piccola quantità di foglia, che potremmo conseguire ne' primi due, o tre anni, quando si deve valutar molto l'utile, e l'vantaggio grande di bene, e anticipatamente allevarli; praticandosi diversamente da quelli, che aspettano a potare i Gelsi, così teneri e piccoli, alla metà di Maggio, e forse più tardi, per l'ingordigia di pochissima foglia; che a fare i conti giusti ridondà in pregiudizio notabilissimo delle piante. Si torni adunque per li primi due, o tre anni, a potarli del mese di Novembre, e Dicembre, e più anticipatamente che sia possibile, praticandosi le medesime regole sopra descritte.

Passati poi due, o tre anni, ed essendo i Gelsi cresciuti, affodati, e fatti di una ragionevole complessione, si dia principio a coglierne il frutto, e nel medesimo tempo si potino ogni quattro, o cinque anni una volta, racconciando un poco tutti i rami grossi, e tal volta se ne levino intieramente qualcheduni, pigliando regola dalla gagliardezza, o debolezza de' medesimi Gelsi. Non lasciando però mai di rivederli ogni anno subito colta, o come altri dicono, brucata la foglia, levando tutte le fortite che avessero patito, storte, o rotte disavvedutamente nell'atto di cogliere la foglia con poca avvedutezza, e alla peggio; e altre che andassero molto al di dentro, incrociandosi, e facendovi della confusione; levando ancora le più deboli in tutti quei luoghi, dove ne fossero venute più del bisogno, spuntando tutte quelle, che si lasciano, alla lunghezza di tre, o quattro palmi, che questo pure dipende dalla robustezza, o debolezza; ciò che non si chiama propriamente potare, ma pulire, e disimbarazzare. Si avverta che questa operazione, sia fatta per

mez-

mezzo di persone pratiche, che abbiano ferri buoni, e taglienti, e così si vada successivamente seguitando, finchè i Gelsi non averanno compiuti quattordici, o quindici anni; ed essendo allora molto più grossi, robusti, e di buona complessione, si pratici nel potarli ciò che vado dicendo nel seguente Capitolo.

Del modo di potare i Gelsi, passata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, sino che durano.

CAPITOLO VI.

QUando i Gelsi avranno passata l'età di quattordici, o quindici anni, si potino ogni sette, otto, e forse più anni una volta, diradando, e raccorciando tutti i rami grossi; e l'anno dopo subito colta la foglia, si taglino tutte le ramette, o per meglio dire Vermene piccole, e sottili, che non servono ad altro che a far dell'imbarazzo, e della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e maestre. Queste sole si lascino in aggiustata quantità, secondo la robustezza della pianta, che essendo gagliarda, se ne lascino sei, sette, e forse otto; se mediocre quattro, o cinque; e se debole, tre, o quattro per ogni ramo grosso; non potendosi neppure in questo fare una ricetta; mentre è necessario dipendere dalla robustezza della pianta, e della quantità de' rami. Si spuntino poi subito le suddette Vermene alla lunghezza di tre, o quattro palmi, avuto riguardo anche in questo allo stato della pianta.

Passando poi all'anno susseguente, al solito dopo colta la foglia, si dia un'occhiata a tutte le rame, che furon lasciate l'anno già scorso, tagliando tutte quelle che si vedono essersi mantenute piccole, lasciando l'altre di maggior forza, e complessione. Nè si lasci di osservare esattamente, che sopra di queste rame ne saranno sortite molte Vermene su all'estremità, delle quali si taglino tutte le piccole e miserabili, lasciando solamente le principali, e buone [potendosi

in certa maniera arbitrare] non spuntandole , massime alle piante robuste e gagliarde , lasciando poi operare alla natura per sette , otto , e più anni ; tenendoli ogni anno dopo colta la foglia netti e puliti da tutte le rame inferme , secche , e rotte disavvedutamente , ed altre che minacciaessero della confusione , e di volere scomporre , e alterare l'equilibrio del nutrimento , nel bell'ordine delle rame ; usurpandone la maggior parte in pregiudizio dell'altre ; queste ancora si taglino per mantenerle tutte agguagliate , e in un medesimo stato di robustezza , e grossezza .

Passando poi avanti col tempo , sette , otto , e più anni , come sopra si è detto , e vedendosi le rame cominciare a prosciugarfi , e dare un certo sicuro contrassegno di essere stracche ; e la foglia una simile dimostrazione , essendo troppo piccola , e per così dire ; imbastardita : allora siamo sicuri che il Gelfo ha più rame di quel che sia capace d'alimentare , e sostenere bravamente la sua facoltà vegetativa ; allora bisogna subito venire alla risoluzione di poterlo , ridurlo , e riconcentrarlo ; diradandoli e accorciandoli i rami grossi , detti Branchemadri , donde ebbero origine l'altre rame più piccole ; e vedremo subito , che da quelle tagliature ne sortiranno Vermene bellissime , e dopo il primo anno produrranno foglia veramente bella , e reale : contrassegno sicuro del vero rimedio e provvedimento . Ciò che dovremo successivamente praticare ogni sette , otto , e più anni , e quando i rami daranno i divisati loro soliti contrassegni d'essere illanguiditi e stracchi , sino che dureranno i Gelfi . Nè mai si faccia , come usano in alcuni paesi , che tagliano intieramente tutte le rame un anno sì , e l'altro nò : cosa che non serve ad altro che per aver poca foglia , e questa molto inferiore ; perchè il primo anno dopo potati fanno sempre la foglia cattiva , che è quanto dire troppotenera , e tralciosa , ed il secondo in maggior copia , e passabilmente buona : laddove tenuti , e potati , come sopra ho detto , passato il primo anno , fanno sempre la foglia di tutta perfezione , e in maggior quantità .

TRAT-

TRATTATO

DEGLI ULIVI.

*Del modo, e tempo di far Vivaj, o conservatoj
di Ulivi; e prima di quelli di Uovoli,
o Puppole.*

CAPITOLO PRIMO.

I Modi di fare i Vivaj d'Ulivi da trapiantare nelle Coltivazioni, sono ordinariamente tre, cioè di Uovoli, di rami d'Ulivo, e d'Uliva strelli salvatici, che nascono da' nocciuoli dell'Ulive.

Per fare i Vivaj di Uovoli, o sieno Puppole, si scelgano in primo luogo gli Ulivi grossi, gagliardi, e di buona razza; e prima che comincino a muovere, si stacchino gli Uovoli dal piede delle loro ceppaje in questa maniera. Si scalzino gli Ulivi, allontanando tutta la terra dalle loro ceppaje, e si vada tanto al fondo, che si cominci a vedere l'origine delle barbe grosse, nè si passi più avanti; e in quei luoghi, dove si vede il legname della ceppaja, scabroso, gonfiato, e rilevato di una figura quasi simile agli occhi delle canne, quivi appunto con somma diligenza si stacchino gli Uovoli, in modo che non si sbuccino; servendosi dell'accetta tagliente, o scalpello col taglio rotondo, facendo meno piaga che sia possibile. Quest'operazione riesce benissimo fatta, mentre si scalzano, e si governano gli Ulivi, ovvero quando vi si lavora all'intorno, in tempo che non sieno in azione; non perchè in questa stagione gli Ulivi patiscano, e gli Uovoli non sieno buoni; ma perchè è quasi impossibile di potere evitare che gli Uovoli, e le ceppaje non si sbuccino. E resti ognun persuaso che le piante non patiscono niente, mentre sieno grosse, e non se ne stacchi-

chino più di due, o tre per pianta per una volta tanto, lontani uno dall'altro; e non si levino dal dosso delle barbe grosse, ma dalle ceppaje che restino più alte. In secondo luogo si scelgano de' pedali d'Ulivi vecchi, e cadenti, sempre di buona razza; purchè non sieno illanguiditi; sbarbandoli affatto per levatne tutti gli Uovoli buoni; quali si purghino e si puliscano benissimo da tutte le stigliature, e scheggiature, e da tutto il legname cattivo, e imperfetto che si conosce dal non essere intieramente bianco.

Gli Ulivi più fruttiferi, migliori, e di buona razza, secondo me, sono gl' *Infrantoj*, o come altri dicono *Pendajoli*, o *Corregiuoli*, che fanno benissimo in tutte le terre capaci d'Ulivi; ma in paragone degli altri fanno pochissimi Uovoli. Gli Ulivi di questa razza si guarniscono naturalmente di maggior quantità di rame, e da legno, e da frutto; fanno più Ulive, più belle, e più grosse, e queste fanno più olio, e molto migliore di tutte l'altre; fruttano quasi ogni anno, benchè in questo dipendano dal modo di coltivarli, governarli, e potarli savamente.

Fatti, purgati, e accomodati gli Uovoli, come sopra si è detto, le occorresse conservarli qualche tempo, prima di piantarli in vivajo, si mettano distesi uno accanto all'altro in qualche luogo di terra leggierosa, e sottile, coprendoli in modo che non possano sentire nè il ghiaccio, nè l'asciuttore; e venuto il tempo di piantarli, si cavino, e imbrattati al solito si piantino nel vivajo, preparato con tutte le medesime regole, dette per il vivajo de' Gelsetti da trapiantare, in distanza di quattro, o cinque palmi, lontani per tutti i versi, uno dall'altro. In quanto al tempo di piantarli si faccia più anticipatamente che sia possibile, cominciando dal principio del mese di Dicembre fino a tutto il mese di Marzo, e forse alla metà d'Aprile, sempre in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno, governandosi con mezzo stajo di concime per ciascheduno veramente smaltito, trito, e sostanzioso; indi si coprano per l'altezza di tre, o quattro dita di terra

terra di qualità leggierosa e sottile; ovvero si pratici di coprirli colla rena, affinchè le piogge non l'induriscano, e non faccia sopra la corteccia, come fanno le terre un poco forti; di maniera che quando ne sortiscano i desiderati Germogli, possano farlo più facilmente senza nessuna sorta d'ostacoli. Spuntati che saranno fuori della terra, e cresciuti di lunghezza, e grossezza capace di poter distinguere i buoni da' cattivi, allora subito con temperino tagliente, e con non ordinaria diligenza si taglino tutti i più inferiori fra le due terre, lasciandone solamente uno per Uovolo, sempre il migliore, e più bello. Si zappi poi, o si sarchi di quando in quando tutto il terreno del vivajo, tenendolo sempre netto e pulito dall'erbe; avendo l'occhio a quelle piccole, e tenere piante per non danneggiarle, nè smuoverli la terra all'intorno; e se nella State patissero l'asciuttore, s'adacquino sempre che ne hanno bisogno per il primo anno almeno, quando il vivajo non sia molto lontano dal comodo dell'acqua; e in tanto si metta ad ogni Uovolo una canna, dove si fermi su dritto il Germoglio con legatura, fattali gentilmente con giestre, o fila d'erba.

Passando poi al primo mese di Novembre dopo piantati, si vanghi andantemente tutto il vivajo, con questo riguardo, che vicino agli Uovoli si smuova leggermente la superficie della terra, allontanandola un poco all'intorno, tanto che vi sia adito da poterli governare con una piccola porzioncella di concime suflanzioso, quale si copra benissimo colla medesima terra; tagliando loro tutti i nuovi germogli, che si trovassero fra le due terre, e tutti i rametti troppo grossi sopra il fusto del germoglio lasciato per farne ulivo: al quale si metta una nuova canna, o paletto dritto, fermandovi l'Ulivo con una, o più legature, fatteli faviamente co' suoi fardellini di fieno; acciò non sia nè sbattuto, nè agitato da' Venti, e possa crescere su dritto con tutto il comodo.

Ne si lasci di riconoscerli spesso nell'anno susseguente, massime ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio,

tenendoli continuamente disciplinati col taglio, levandoli tutti i rametti troppo grossi, e capati di pigliare la natura del Pedale, e usurparli quella della vera cima; nè mai si levino tutti i rametti piccoli, lasciando il fusto spogliato affatto, nudo, e bruco. Ma per non dilungarmi troppo a parlare del taglio sopra di queste piccole piante, mi ristringo a dir solamente, che avuto riguardo allo stato della pianta, si scelgano, e si destinino subito due soli rami; per cominciarla a componere, tagliando immediatamente tutti gli altri, che potessero essere di pregiudizio a' predetti due rami: sopra de' quali si veda d'equilibrare il nutrimento in maniera, che uno non ingrossi mai più dell'altro, ciò che si fa tagliando, e raccorciando dottamente il ramo più gagliardo, lasciando tal quale il più debole; e così si seguiti successivamente a tenerli ben custoditi, e ben guidati col taglio; ed assicuro ognuno, che in termine di tre anni s'avranno vivaj d'Ulivi bellissimi tutti uguali, e di grossezza capaci di trapiantarli nelle coltivazioni, ove dovranno stare per sempre.

Del modo e tempo di far Vivaj, o sieno conservataj di rami, d'Ulivo.

CAPITOLO II.

PER questa sorta di Vivaj ancora conviene scegliere, e preparare il terreno, come si è detto per li Gelsini salvatici da innestare; praticandosi le medesime regole; tanto per il modo di coltivarlo, che per la distanza de' rami; con questa differenza, che le buche si facciano un poco più profonde di quelle che servono per li Gelsetti; affinchè la parte superiore del ramo resti coperta dalla superficie della terra per l'altezza di tre, o quattro dita.

Parlando adesso della qualità de' rami che devono servire per uso del vivajo, è necessario in primo luogo, che sieno di buona razza, e grossi quanto un manico di vanga per lo meno; giovani, vegeti, e robusti,

fi,

sti, con buccia grossa, liscia, e sugosa, nè mai languidi, nè profciugati; poichè nella stagione di Primavera, mediante il caldo, nell'atto di risvegliarsi, e rarefarsi la loro facoltà vegetativa, possano facilmente e colla dovuta celerità fortirne barbe, e germogli. In quanto alla lunghezza, si facciano di un palmo; o poco più, col dovuto riguardo di segarli vicino a qualche occhietto, o rilevatura di buccia, di dove comincia più facilmente la pullulazione delle barbe, e de' germogli. Io dico che si seghino, e non si taglino perchè la sega facilita moltissimo il lavoro, e manda male meno ramo, nè si corre pericolo di lacerare, nè allentare la buccia: non essendo altrimenti vero, che la sega abbruci, o avveleni il legname, come da molti viene falsamente asserito. Segati adunque che sieno i rami, come sopra si è detto, si coprano le segature da ambe le parti con mestura da Innessi, perchè restino difesi dalla troppa umidità, e stieno più sani. Così impeciati s'imbrattino da per tutto col solito sterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua, acciocchè abbraccino, e s'uniscono più facilmente colla terra, facendosela subito propria. Indi si mettano nelle buche dritti per il loro verso naturale, ricalzandoli bene all'intorno col concime, e colla terra mescolata, senza pigiarla neppure colle mani, per non levarli la sua attività; coprendoli l'estremità con terra sottile, e renosa per l'altezza di tre, o quattro dita, acciò i germogli possano nascere più facilmente. Per questi vivaj di rami di Ulivo si ricercano terre sottili, leggiere, molto attive, e pronte, nè mai troppo esposte alla Tramontana; e si devono piantare i rami ne' mesi di Novembre, e Dicembre, e non indugiare per quanto sia possibile a' mesi di Marzo, e d'Aprile; acciocchè abbiano maggior tempo di potersi disporre alla vegetazione, e non si travagli mai la terra, quando fosse troppo bagnata.

Sappiasi in oltre, che per questi vivaj è quasi necessario, che il divelto, o, come altri dicono, lo scasso, sia fatto al fondo più d'un braccio, mettendovi sotto
da

da per tutto molta stipa, o frasche minute: cosa che riesce con facilità, mentre si pratici di fare prima una fossa larga braccio uno e mezzo, e stipata che sia nel medesimo tempo cominciarne un'altra, e colla terra di questa si riempia la prima; di sorte che proseguendo il divelto, sempre una fossa si scavi, e l'altra, mesfavi la stipa, si riempia. Questo modo di fare, serve per tenere la terra più sana, più sollevata, e risvegliata, e in maggiore e continua attività, e conseguentemente più pronta a tirar fuori le barbe, e far pullulare i virgulti; ciò che è necessario in tutte le piante, ma particolarmente ne' rami d'Ulivo segati in corti pezzi, come sopra; che non hanno disposizione veruna, nè vi è nessuna sorta d'avviamento di barbe; di modo che per assicurarli, e averli anticipati, tutto dipende dall'arte, e dalle diligenze.

Ne' mesi di Giugno, Luglio, e Agosto subito dopo piantati, si riconoscono tutti esattamente, lasciando solamente un germoglio per ramo, il più bello, e meglio situato, al quale si metta provvisionalmente una piccola canna, levandovi su dritto con fila d'erba il medesimo germoglio; zappando, e purgando il terreno del Vavajo da tutte l'erbe.

Giunti poi al mese di Novembre, si scalzino largamente, e si governino alquanto lontano col solito concime trito, e sostanzioso, mescolandolo colla terra; e nel medesimo tempo non si lasci di riconoscere, se ve ne fossero qualcheduni addormentati, che non avessero fatte niune gettate; questi si riconoscono, tagliandoli in più luoghi un poco la buccia col temperino; e trovati sani, e già disposti alla vegetazione per l'anno venturo, il che si conosce dalla loro buccia gonfiata, sana, verde al di fuori, e bianca al di dentro: questi adunque si lascino stare, si governino, e si ricalzino come gli altri, ricoprendo la loro testa colla terra, come quando furon piantati: e vedremo, che nella Primavera faranno subito gettate bellissime. Se poi al contrario avessero la buccia di cattivo colore, che è quanto dire annerita, livida, bigia, e perduta la sua natu-

natural vivezza, si rigettino tosto senza altre osservazioni, ripiantandoveli di nuovo. Il simile si faccia ad altri che non avessero fatti che piccoli, e minutigetti di cattivo colore, derivati dal solo effetto della rarefazione. Governati adunque, e riconosciuti tutti, come si è detto, si metta ad ogni germoglio una buona canna, ovvero un piccolo, e dritto paletto, dove si fermi con legatura non molto serrata, e con tutte le considerazioni, dette per quelli del Vivajo d'Uovoli: ciò che può servire di regola generale a tutte le piante tenere di qualsivoglia Vivajo.

Nè si lasci di riconoscerli spesso ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, tenendo di quando in quando zappato, e purgato dall'erbe il terreno del vivajo, levandoli solamente i rametti troppo grossi, chiamati di falso legno, che venuti fossero per il dosso del fusto; lasciandovi tutti gli altri piccoli, che ajutano la circolazione, e chiamato in prò del medesimo fusto il nutrimento, acciò non resti troppo sottile, sproporzionato, e debilitato di forze, come accaderebbe, se si levassero tutti affatto. E dandosi l'accidente di qualche rametto di falso legno tanto ingrossato, che avesse pervertito il buon ordine della natura, e pregiudicato alla vera cima; questo mette conto tirarlo avanti, tagliando subito tutta la parte superiore; mentre si veda nel predetto ramo di falso legno migliore speranza di cavarne la vigorosa, e desiata pianta: come ho più volte praticato; e sempre con buonissimo esito, massimamente nelle piante di pochi anni, e quando i vigorosi rametti di falso legno andavano su dritti a cilindro. Nè si lasci di tenerli continuamente ben palati, e custoditi, che averemo in tre, o quattro anni Ulivi assai grossi, e belli, da trapiantarli nelle coltivazioni.

Ma perchè gli Ulivi, che vengono dal Vivajo fatto di rami si guarniscono naturalmente di pochissime barbe, e talvolta da una sola parte; onde è che si rende molto difficile, per non dire impossibile, di trasportarli dal Vivajo alla coltivazione senza che si scompagni
e si

e si disfaccia il pane della terra; e di quì è che molti Ulivi, cavati da questa sorta di vivaj, si perdono affatto, ed altri s'attaccano così debolmente, che non risolvono quasi mai nulla; e perciò io dico che si lascino in Vivajo per sei, o sette anni, che tanto basta perchè vengano più grossi di un manico di vanga, e allora si cavino senza il solito pane, con tutte le barbe staccate affatto dalla terra, tagliandoli il fusto all'altezza di due braccia e mezzo in circa, piantandoli nella coltivazione appunto come se fossero piantoni, cavati dalle ceppaje degli Ulivi vecchi; e saremo sicuri, che si attacchino tutti francamente, coll'esito di buonissima riuscita; e in tanto si perde molto meno tempo a trasportarli dal Vivajo alla coltivazione, e ci liberiamo dalla spesa, e dall'imbarazzo de' pali, che occorrono necessariamente, quando si piantano piccoli colle rame.

Del modo e tempo di fare i Vivaj, o sieno Conservatoj d'Ulivaſtrelli ſalvatici, che naſcono dal ſeme.

CAPITOLO III.

PER questa sorta di Vivaj ancora è necessario, che il terreno sia della qualità e positura degli altri, e però mi riporto a quanto sopra ho detto ne' Capitoli primo, e secondo. Dico adunque che gli Ulivaſtrelli salvatici, che si vogliono mettere in Vivajo, si scelgano giovani, sani, e di buona forza; il che si conosce dall'esser grossi per lo meno come il dito piccolo di una mano d'Uomo; con buccia liscia, verde, sugosa, e non prosciugata, e sopra tutto, che abbiano delle barbe comodamente grosse, e non tutte piccole, e capillari, che sieno sane, e di buona forza: cosa che si conosce dal non essere muffite, annerite, bigie, nè livide, ma colla buccia grossa, vegeta, e che nel dentro sieno di colore che tiri al bianco, e con piccola ceppaja, o barbicaja, che s'attaccano più facilmente, e fanno prove maggiori. Al contrario, gli altri,

tri, che hanno tutte le barbe piccole, capillari, e grossa ceppaja, vi è da dubitare, che non sieno di seme; ma fortiti dalle barbe, o ceppaje d'altri Ulivi grossi, quali fanno sempre meno prove, e si attaccano più difficilmente di quelli, che nascono veramente dal seme, che sono i noccioli dell'Ulivo; e per chi non ha tutta la pratica, non è molto facile a distinguere gli uni dagli altri; onde è che poi se ne vedono ne' Vivaj di quelli che fanno subito prove maravigliose, ed altri che restano sempre languidi e miserabili; dal che ne segue che i padroni, o per il troppo affetto che portano a quelle piante, ovvero (siami permesso il dirlo) per la poca cognizione che hanno, li trapiantano tutti nelle Coltivazioni, facendo di grosse spese, colla speranza, ma falsa e mal fondata, di vederli presto crescere, e cavarne molto frutto; cosa che a mio giudizio è quasi affatto impossibile; perchè non ho mai veduto, per lo spazio di molti anni di pratica, che le piante per loro stesse languide, miserabili, prosciugate e raffreddate nella loro vegetazione, facciano bella, nè buona riuscita; ma bensì l'hanno fatta quelle, che fino in Vivajo, da bel principio, diedero subito veri e sicuri contraffegni del loro essere sane, gagliarde, e di perfetta salute; il che si conosce dall'essere di buccialiscia, verdonà, e gonfiata, e che non solo dalle cime, ma anche dal dosso delle loro rame, ne siano venute in quell'anno nuove e belle gettate: essendo questi verissimi, e sicuri contraffegni, che la sorgente, che è quanto dite le barbe, è intieramente sana, e ricca di nutrimento.

Trovati che avremo gli Ulivastrelli di seme, prima di piantarli nel Vivajo già preparato, si tagliano i loro fusti alla lunghezza di un palmo, compresaci tutta la barbicaja, sempre vicino ad un occhietto vegeto e rilevato; di dove possano più facilmente sortirne i germogli. Indi si riconoscano le barbe; ed essendovene delle rotte, stigliate, o lacerate si tagli loro solamente tutto il cattivo; levandosi tutte affatto alcune altre piccole e capillari, che sogliono essere intorno alla

coronetta; cioè in luogo dove gli Ulivastrelli restavano a fior di terra; perchè lasciandole a quell'altezza, rubano queste l'alimento migliore all'altre buone, principali, e sotterranee, che alimentano, e mantengono tutto l'incremento alle piante; valutando io moltissimo l'ajutarle in tutto, e non permetter mai cosa che possa esserli di pregiudizio benchè minimo.

Preparati come sopra, s'imbrattino tutte le barbe, e si piantino subito nelle buche del Vivajo, messovi prima il solito concime, ricalzandoli in modo che l'estremità resti coperta per l'altezza di due dita di terra leggierosa e sottile. In quanto al tempo di piantarli egli è dalla metà di Novembre, fino a tutto Marzo; ma è sempre meglio farlo più anticipatamente che sia possibile, e in tempo che la terra non sia bagnata più del bisogno. E caso che occorresse sbarbarli da boschi, o dal Vivajo di seme, qualche tempo prima di piantarli per farne anticipata la provvisione, si conservino nel medesimo modo, che si è detto per li Magliuoli, nel Capitolo quarto del trattato delle Viti.

Gli Ulivastrelli salvatici si possono avere in due maniere, con seminare gli ossi spolpati, o noccioli nudi dell'Olive ben mature, che abbiano la loro anima ben granita, soda, e perfetta, perchè altrimenti non nascono. Questi adunque si seminino del mese di Marzo in terreno ben governato, che sia esposto a Mezzo giorno, sano, leggiero, e fertile; adacquandoli nella State per lo meno due volte la settimana, acciò non patiscano l'asciuttore; tenendoli per tutto il Verno coperti colle stoffe messe alte dalla parte di Mezzo giorno, e dall'altra tanto basse che tocchino la terra, acciò sieno riparati dal freddo, e dominati dal Sole, ed alla fine del mese di Novembre comincino a nascere, e seguitino per tutto Marzo; e in due anni vengono tanto grossi da potersi trapiantare in Vivajo, dove si devono inestare. Ma perchè questa maniera d'avere gli Ulivastrelli salvatici porta seco del perdimento di tempo, e il più delle volte pochi ne nascono, per mancanza di diligenze, e per non aver saputo

to scegliere i nocciuoli e il terreno a proposito; perciò le persone poco costanti con facilità si nojano, e s' abbandonano, parendo loro una cosa incerta, ovvero troppo lunga il dovere aspettare nove, o dieci mesi prima che comincino a nascere. Ma per maggior sicurezza d'ognuno, è da sapersi, come io ne ho seminati molte volte in più luoghi, e sempre con buonissimo esito, massime in Pistoja il 1734. me ne nacque sopra a 2500 e il 1736. passarono tre migliaja, de' quali ne feci due Vivaj bellissimi. Ma chi non vuol l'imbarazzo di seminarli, e custodirli per due anni così piccolini, pensi anticipatamente a farne cercare per li Boschi, ed in altri luoghi, ove restano gli ossetti dell' Ulive cadute, ovvero spolpate dagli Uccelli, dove nascono casualmente da per loro, e in tre, o quattro anni diventano grossi, e capaci di potersi trapiantare nel Vivajo per innestarli. Ma è vero che questi non sono tanto buoni, come quelli seminati, che vengono in soli due anni, e molto più guarniti di buone barbe, per tutti i versi. Io non vorrei che l' avere avvertito a cercare gli Ulivastrelli salvatici per li boschi, fosse appresa per uno scherzo, ovvero per una cosa detta di più, quando è verissimo, che ne' Paesi caldi, dove sono qualità d' Ulivetti, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietrasanta, ed in altri luoghi simili, alle sponde della marina, non solo per li boschi, ma per li medesimi Ulivetti, si trovano molti Ulivastrelli grossi, e di buona forza, essendovi persone che li cercano, e li vendono a quattro, o cinque lire il cento, buoni e capaci di piantarsi subito in Vivajo per innestareli.

Dopo piantati gli Ulivastrelli si vadano a riconoscere gli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero i primi di Giugno; ciò che dipende dal clima, dalla Stagione, e dalla qualità della terra più o meno pronta e attiva, zappando minutamente il Terreno, purgandolo dall'erbe; e di mano a mano che si zappa, o si vanga vicino agli Ulivastrelli, e s'allontani loro un poco la terra all'intorno; e nel medesimo tempo si offer-

osservino esattamente tutte le nuove sortite di germogli, lasciandone solamente uno per Ulivastrello il più robusto, e meglio situato, tagliando diligentemente tutti gli altri con temperino, o forbicette taglienti; tenendo nella State, e nell'Autunno continuamente zappato, e pulito il terreno dall'erbe, e i medesimi Ulivastrelli dalle nuove sortite; affinchè queste non sieno pur di minimo pregiudizio al germoglio lasciato per innestare, levandoli parte del nutrimento; e in tanto s'abbia l'occhio al medesimo germoglio; tagliando diligentemente tutti i piccoli ramettini, che si vedono nascere per il dosso del fusto, per l'altezza di un palmo almeno sopra la terra, acciò venga più liscio, e pulito che sia possibile, per poterlo innestare giù abbasso. Io dico che s'innestino bassi, e vicino alla terra, poichè trapiantati nelle Coltivazioni, farebbe bene che l'innestatura restasse coperta dalla superficie del suolo, mentre vado persuaso che non possa esser che bene il pensare, e antivedere più che sia possibile, perchè se mai accadessero disgrazie, che Dio non voglia, d'armate di Soldati che tagliassero, e abbruciassero gli Ulivi; ovvero seccassero, come è accaduto più volte, per il troppo rigore del freddo; possono rimettere sul domestico: essendovi anche da considerare che il salvatico cresce assai meno del domestico, per lochè non vengono mai i fusti uniti; nè di grossezza uguale, quando l'innestatura resta scoperta, e alta dalla superficie della terra.

Il primo mese di Novembre dopo piantati in Vivaio si vanghi, o si zappi andantemente tutto il terreno; e nel medesimo tempo si scalzino diligentemente gli Ulivastrelli, tagliandoli tutte le barberelle piccole, e capillari, che avessero gettate su alte a fior di terra, governandoli col solito concime bene smaltito, trito, e sostanzioso.

Passando poi all'ultima settimana del mese d'Aprile, ovvero alla prima di Maggio dell'anno dopo piantati e governati, si comincino a innestare senza intervallo di tempo, come dirò in appresso.

Il più

Il più sicuro, e sbrigato modo d'innestare gli Ulivastrelli salvatici, quando son piccoli del secondo anno, dopo piantati in Vivajo, e a bocciuolo, o come altri dicono bucinello, cannello, o anelletto. Si scelgano adunque le mazzette dagli Ulivi domestici di buona razza, venute dell'anno avanti dalle cime delle rame robuste, e gagliarde, che abbiano gli occhi vicini uno all'altro, grossi, e rilevati; alle quali si stacchi con diligenza tutta la buccia, facendosi dalla parte dalla cima, indi si tagli tutta all'intorno fra un occhio, e l'altro per cavarne solamente gli Anelletti, già staccati, e allentati; accostando poi la mazzetta, con più anelletti accanto al fusto salvatico da innestarsi, per vedere se le grossezze sieno uguali, coll'avvertenza, che la mazzetta domestica resti un poco più piccola del fusto salvatico, perchè mentre si fanno gl'innesti, gli anelletti s'allargano, facendosi più grandi di quel che naturalmente stavano sopra il dosso della loro mazzetta, nè mai si cavino prima che dal canto nostro non siamo in certa maniera assicurati, che stiano bene, e vadano giusti nel fusto salvatico, acciocchè l'aria calda non abbia tempo d'asciugarli, e consumare, come accade facilmente, una certa piccola, e naturale umidità di nutrimento, che resta al di dentro della buccia, e facilita moltissimo l'attaccamento. Laddove cavati prima, e tenuti molto fra le mani all'aria scoperta, per provarli più volte sopra a diversi fusti salvatici, s'asciuga, e si consuma tutta l'umidità, originata da quel poco di nutrimento, quando non avvizziscono; e di qui è talvolta che molti non s'attaccano. Non pigliandosi mai gli anelletti vicini al piè della mazzetta, dove gli occhi sono troppo piccoli, poco vegeti, e tanto imprigionati nella buccia, che sono quasi ciechi; quali benchè si attacchino francamente, non fanno mai sortire che sieno buone a nulla: per lo che molti s'ingannano, mentre l'attribuiscono all'esserli attaccati malamente, ovvero alla debolezza delle piante.

Trovata la mazzetta domestica di grossezza uguale

Avv. 21

I

al

al fusto dell'Ulivastrello salvatico; questo si tagli poco sopra al luogo, dove si vuole innestare, e allentata la buccia dal fusto, divisa e spaccata in due, o tre parti, si cavi tosto con diligenza il destinato anelletto dalla mazza domestica, in modo che non venga fuori crepato, mettendolo subito sopra il diviso fusto salvatico, spingendolo con avvedutezza abbasso, tanto che non creppi, e abbracci giustamente il medesimo fusto; e in maniera che l'occhio migliore resti al di sopra della piegatura, caso che l'Ulivastrello fosse storto; poichè rimanendo al di sotto, in vece di correggere, si accrescerebbe il difetto. Nè si faccia mai questa operazione in giornate piovose, nè troppo ventose, nè pure sul mezzo giorno, quando fosse un gran caldo.

Venticinque o trenta giorni dopo innestati gli Ulivastrelli, si vadano a riconoscere esattamente, se avessero gettati, come necessariamente avranno fatto, nuovi germogli per il basso fusto salvatico, per cagione di quel gran taglio fatto sopra la loro testa, che ha serrata la strada al nutrimento; quale volendosela fare di nuovo, fa immediatamente la sua prima azione verso l'occhio dell'innesto, mentre questo s'è attaccato. Ma non essendo anche capace di ricevere tutta l'esuberanza della virtù vegetativa, che li tramandano le barbe, non può esser di meno, che non si facciano dell'aperture, per mezzo di nuovi germogli, sopra il fusto salvatico, che impediscano che l'occhio dell'innesto non getti subito il desiderato, e anticipato Virgulto, con quella prontezza; e con quella forza, e attività che fa, quando il fusto salvatico è tenuto pulito da tutte le nuove sortite; e perciò si levino, non solo più presto che sia possibile, ma subito che si vedono nascere, per obbligar tutto il nutrimento a favore dell'occhio dell'innesto, affinchè ne venga sollecitamente un germoglio di robustezza capace di ricevere, e impiegare validamente in se stesso tutto il nutrimento, che li tramandano le barbe. Cresciuto poi alla lunghezza di un palmo incirca, si osservi, se dal
mede-

medesimo occhio domestico ne fossero venuti altri, come suole accadere; questi si levino con temperino tagliente, lasciandovi solamente il primo; e se per il dosso di questo si vedessero rametti, capaci di farsi troppo grossi, e pervertire il bell'ordine della natura, si taglino subito intieramente; non essendo altrimenti vero ciò che da molti viene falsamente asserito, che il tagliare il primo, secondo, e terz'anno sopra le piante giovani, sia un grosso male; adducendo per ragione, da loro sognata, che le piante restano nojate, infastidite; e avvelenate dal fetto; e in tanto non vedono queste buone genti, che la vera noja, fastidio, e veleno sono i troppi rami, che fino a principio si lasciano sopra le piante giovani; dove cominciano subito a fare della confusione, e alterare tutto il buon ordine con pregiudizio notabilissimo delle medesime piante. Nè mai si taglino tutti affatto gli altri rametti piccoli, venuti per il dosso del fusto secondo il buon ordine; perchè questi facilitano la circolazione, e servono d'incentivo per l'ingrossamento del medesimo fusto, senza esser di minimo pregiudizio alla vera cima, e all'altre rami destinate a componer la pianta. Zappando, o vangando più volte il terreno, tenendolo sempre netto, e pulito dall'erbe.

Innestati, e stradati gli Ulivi, come sopra si è detto, si metta a ciascheduno provvisionalmente una piccola canna, fermandovi l'Innesto con legatura non molto serrata, fatta in luogo proprio con ginestre, o fila d'erba; perchè essendo così piccoli, teneri, e delicati; non hanno altro bisogno che d'esser guidati dritti, per poter crescere con maggior comodo. Cresciuti poi tanto che possano essere troppo agitati, e danneggiati da Venti, si metta loro una grossa canna, ovvero un piccolo, e diritto paletto, fermandovi l'Ulivo con legatura di falcio, fatta propriamente colli suoi fardellini di fieno, acciò non restino sbucciati, nè danneggiati per nissun verso. Facendoli tutte queste diligenze, che non richiedono tanto perdimento di tempo, nè sono così dispendiose, quanto subito a prima

vista vengono considerate, io assicuro ognuno, che il terzo anno dopo innestati, avremo Ulivi bellissimi, e di grossezza capaci di trapiantarsi nelle coltivazioni.

Questa sorta d'Ulivi innestati sopra gli Ulivastrelli di seme, coltivati e custoditi che sieno in Vivajo, come sopra si è detto, sono molto migliori, e più fruttiferi degli Ulivi d'Uovali, e di rami d'Ulivo; perchè quelli di seme si piantano colle loro barbe, e cominciano subito ad agire, e disporsi alla vegetazione: per lo contrario quelli d'Uovali, e di rami, per essere, dirò così, piccoli membri, o particelle di puro legno, recise e separate affatto dalle loro piante, senza niente d'avviamento di barbe, non possono cominciare ad agire che nell'atto della loro rarefazione, risvegliata dal caldo della stagione: dovendo in un tempo stesso fortirne e germogli, e radici, per attrarne dalla terra il nutrimento; acciò possano crescere i loro virgulti; onde è che, a mio giudizio, è molto difficile, che possano farlo andantemente colla dovuta celerità; mentre non possono per allora avere le loro barbe grosse, e capaci di mandarli il dovuto necessario alimento; e cominciando poi a farsi sentire il caldo della stagione, e asciugarsi la terra, con pregiudizio notabilissimo di quelle piccole, tenere, e delicate barberelle, che non hanno forza, nè sussistenza capace di resistere al caldo, e all'asciuttore della State; e intanto si soffermano, e restano d'agire, addormentandosi, e prosciugandosi i loro germogli, quando non avvizziscano; di maniera che si rendono affatto incapaci di ricevere tutta l'effluvia, e pienezza di nutrimento, che in avvenire possono tramandarli le barbe; quando per mezzo delle nuove stagioni propizie, e favorevoli, con maggiore energia e attività principiano una nuova azione; e di qui è che gli Ulivi d'Uovali, e di rami, sono di gran lunga inferiori a quelli di seme, che furon piantati in Vivajo colle loro barbe salvatiche già grosserelle, e affodate, e cominciarono tosto ad agire colla dovuta vivezza, e celerità, senza essere con tanta facilità trattenuta la loro azione dal caldo, e dall'asciuttore

tore della State; perchè le barbe salvatiche anche di quell'età, hanno sussistenza capace di resistere molto più all'ingiurie della stagione di quel che possano mai fare le delicate, e meno attive barbe degli Uovoli, e de' rani; onde è che gli Ulivastri di seme sono sempre capaci di migliore, più sicura, e anticipata riuscita, di quel che sieno gli altri, quando anche i Vivaj abbiano ugualmente il comodo dell'acqua. E chi avesse difficoltà di crederlo, si contenti di farne la prova con tutte le regole sopra descritte, e l'assicuro che resterà facilmente persuaso, e convinto.

Del modo, e delle regole più sicure per mettere all'ordine il terreno per la Coltivazione degli Ulivi.

CAPITOLO IV.

Primieramente è da sapersi, che nelle Terre bizzarre, forti, e capaci di ritenere in se stesso della soverchia umidità, sarà cosa molto utile, e vantaggiosa il farvi le fosse anticipatamente un anno prima di piantarvi gli Ulivi; lasciandole poi così aperte, esposte al caldo della State, e al ghiaccio dell'Inverno, acciò le terre possano ricuocersi, sritolarsi, e mutar natura, facendosi più attive, e pronte ad abbracciar le piante, e invitar le barbe. E se il caso, e la necessità portassero, che se ne dovessero piantare qualcheduni in questa sorta di terre subito fatte le fosse, vi si brucino prima de' falci di stipa, o altro legname, almeno in quei luoghi, dove si devono mettere le piante degli Ulivi; perchè anche in questa maniera si rendono quelle terre alquanto più pronte, e trattabili; aggiungendo quattro, o sei Corbelli di terra scelta per Ulivo, messali intorno alle barbe.

In quanto poi alle maniere di preparare, e mettere all'ordine il terreno, queste sono molte e diverse; perchè un paese richiede la Coltivazione in una maniera, e l'altro in un'altra tutta differente; oltre all'esserci molti che in un medesimo spazio di terreno, vogliono piantarvi Ulivi, Viti, Frutti, ec. e altri, che voglio-

no solamente Ulivi; di modo che non si può descrivere una certa regola generale, che non patisca veruna eccezione; mentre è necessario riguardare alla qualità, e positura del suolo, al Clima del paese, e al genio delle persone; cosa che è difficile, per non dire impossibile, a descriversi in maniera che tutti ne possano restare soddisfatti e contenti. Ma tuttavolta voglio far animo, e dir qualche cosa come di passaggio per quello riguarda il dar ordine alle Coltivazioni, e alle piante, acciò facciano la loro dovuta simetria; e dir poi al dilungo ciò che vada praticato nel piantare gli Ulivi, per averli anticipatamente grossi, robusti, e fruttiferi.

Per quello adunque che riguarda l'ordine di coltivare il terreno, quando sia in positura che pianeggi, si facciano subito le fosse, fonde due braccia, e larghe assai più, coll'avvertenza che l'acque, tanto superficiali, che sotterranee, abbiano felicemente il dovuto esito, facendovi le sue fogne, e sopra la solita stipa, o altro legname verde, e grossolano; e si praticino tutte le medesime regole già dette per le fosse da Magliuoli nel Capitolo terzo, del Trattato delle Viti.

In quanto alla lontananza delle fosse una dall'altra, quando si voglia far solamente Uliveto senza nessuna altra sorta di piante, si facciano in distanza di dieci, undici, e fino in dodici braccia, e più e meno secondo la qualità del suolo; che essendo sostanzioso, e grasso si facciano più lontane che se fosse magro, e di poco corpo. Piantandosi poi gli Ulivi lontani uno dall'altro appunto quanto è la distanza delle fosse, e in modo che facciano la quincunce, che è quanto dire sterzati, dritti, e affilati per tutti i versi; nè mai si lasci di piantare nelle medesime fosse i Magliuoli a due filati, in distanza di quattro, o cinque palmi l'uno dall'altro; poichè questi cominciando a fruttare, rendono in breve tempo la spesa della Coltivazione, e costano pochissimo, mentre si piantano nelle medesime fosse fatte per uso degli Ulivi.

Se poi volessimo le Coltivazioni d'Ulivi, frutti, viti, ec. si facciano le fosse nella medesima distanza, piantandone una tutta Ulivi e viti, e l'altra tutta di viti, e frutti; ovvero si piantino andatamente in tutte le fosse un Ulivo, e un frutto con i suoi Magliuoli, mettendo da per tutto le bronche, in mezzo agli Ulivi ed a frutti, tirandovi sopra due viti per ciascheduna, con l'avvertenza, che s'accordino, e facciano simetria gli Ulivi con i frutti, ed i frutti con gli Ulivi; e similmente le bronche messe col medesimo ordine faranno la dovuta comparla e dimostrazione ordinata: cosa che per chi ha genio alla Campagna, e senso alla Coltivazione, è capace di darli molto piacere, oltre all'utile considerabile, che è certissimo. E non volendo servirsi delle bronche, si piantino in loro luogo degli Oppi, che in questo modo ci liberiamo dalla spesa, e dal perdimento di tempo, che è necessario per accomodarle, e rinnovarle di quando in quando.

Si facciano poi sopra il suolo della coltivazione ne' luoghi più bassi le sue fosse, per uso delle acque superficiali, e meglio, e più stabili sono le sassajole, come altri dicono acquidocci di sassi murati a secco, che li fanno benissimo, e con poca spesa alcuni Contadini dello Stato Fiorentino, e di Parma.

Queste fosse o acquidocci debbono servire per ricevere, e portar via l'acque piovane, e superficiali, che quivi scendono dal suolo della Coltivazione, e dall'altra campareccia superiore; e tal volta raccattano, e portano via anche parte dell'acque sotterranee, quando le fogne delle fosse si fanno sboccare ne i predetti acquidocci, mentre questi sieno più profondi delle fogne delle fosse. Ma perchè non è sempre possibile che tutte le fogne delle fosse, che si fanno in una coltivazione grandiosa, che abbia la superficie del suolo discomposta e d'ineguale adjacenza, abbiano l'esito dell'acque sotterranee per mezzo de' suddetti acquidocci; di qui è che molte volte ci troviamo in necessità di dover fare qualche fossa traversa, o laterale con fogna

più grande dell'altre, che pigli tutte le sboccature, e restate delle fogne dell'altre fosse della coltivazione; facendo, che queste commettano e si uniscano bene insieme con la fogna della fossa maestra, (chiamandola così, mentre questa deve ricevere, e portare via tutte le acque sotterranee, che vi scendono dalle fogne di molte altre fosse) in modo che tutte l'acque sotterranee possano avere felicemente il loro esito, acciò il terreno della coltivazione si renda maggiormente sano, quando di sua natura non fosse.

Nà si lascino di fare in più luoghi della coltivazione i suoi muretti a secco, ovvero cigli di piallacci, o come altri dicono piote di terra erbata, in distanza di più e meno braccia, laddove porta il bisogno, per mettere il suolo più che sia possibile in piana positura; acciocchè il corso dell'acque delle grosse piogge, che pur troppo vengono, non porti via quella quantità di terra, che sarebbe senza i suddetti muretti, o cigli; e riguardo all'altre coltivazioni, che si fanno in luoghi più montuosi, e situati in positura molto scoscelsa, necessariamente vi si debbono fare ad ogni corto tratto di terreno i suoi rattegni, con muretti o cigli come sopra; mettendo dentro a ciascheduno il suo filare d'Ulivi, Viti, e Frutti, e nel mezzo delle branie, o come altri dicono piane, o campetti, che restano tra un rattegni e l'altro, vi si mettono i suoi filari d'Ulivi con le medesime regole, e col medesimo ordine detto di sopra; con la differenza, che ne i luoghi molto scoscelsi i filari degli Ulivi, che si mettono ne i mezzi de i campetti, si possono piantare a buche o sieno formelle, larghe tre braccia per ogni verso, e due profonde; facendo a tutte le sue piccole fossette con le sue fogne, che pigliano tutto il fondo della buca, e abbiano comunicazione, e si uniscano con le fogne delle fosse, che restano dentro a i cigli, acciò passano andarsene felicemente l'acque sotterranee; quando non si vogliano fare andantemente le fosse, come consiglio, che vadano da una parte all'altra, essendo questa la regola migliore e più sicura; e volendosi fare
sola-

solamente Oliveto senza nessuna altra sorta di piante, si facciano i cigli, e muretti un poco più vieini uno all'altro, mettendo in mezzo delle brandie i suoi filari d'Olivì piantati a fosse o a buche, secondo che si stima più proprio: facendo sotto a cigli le sue piccole fosse, che vadano da una parte e l'altra della coltivazione con alcuni denti, o rattegni, che raccatino e portino via non solo l'acque sotterranee, ma anche le superficiali, che vi scendono dalla campereccia superiore. In somma non si cominci mai una coltivazione, se prima non siamo assicurati, che sia benissimo digerita da persone capaci e intendenti, che abbiano prese le dovute misure per i ripartimenti, e destinati i muri, e le fosse maestre per gli scoli dell'acque, con altre osservazioni necessarie, che facilitano il lavoro, scemano la spesa, e riescono più stabili, più belle, e meglio fatte. Non essendo così facile di pigliarne subito il suo verso, perchè anche in questo si ricerca della cognizione, e della pratica.

Del modo e tempo di svellere gli Ulivi dal Vivaio, e piantarli nelle Coltivazioni.

CAPITOLO V.

Preparato che averemo il terreno con tutte le regole già dette nel Capitolo antecedente, e appropriato di qualche tempo avanti il concime di Cavallo biadato, di pecorino, lupini corti, quojazzoli, o sieno ritagli di Calzolari, sterco di Colombi, e di Polli già mescolato, ridotto trito, e tutto d'una medesima qualità. Dovendosi piantare gli Ulivi in terreno leggiero, sottile, asciutto, ed in paese non molto freddo, si comincino a piantare subito passata la metà di Novembre fino alla metà di Dicembre, tanto quelli di Vivaio, che i piantoni, che si staccano dalle ceppaje degli Ulivi vecchi. Laddove ne' terreni forti, e capaci di ritenere in se stessi della soverchia umidità, non si pian-
tino

tino prima, che al principio del mese di Marzo fino a tutto Aprile.

Parlandosi adesso degli Ulivi di Vivajo, e del modo di scavarli, e portarli nelle Coltivazioni, si osservino, e si scelgano primieramente tutti que' buoni, e senza nessuna imperfezione, che si conoscono dalla vivezza della loro buccia, liscia, verdon, e molto sugosa, e dalle gagliarde, robuste, e nuove sortite venute in quell'anno. E perchè non tutti fanno distinguere i buoni da' cattivi, non si lasci d'andare, o mandare persona pratica nel Vivajo a farne la scelta, segnandoli con una legatura di falcio, e tagliandoli tutte le rame superflue; affinchè andando i Contadini a scavarli, non pigliino errore; che in questa maniera siamo assicurati di piantarli tutti robusti, vegeti, di buona forza, (mentre non gli succedano disgrazie accidentali) e capaci di farsi presto grossi e fruttiferi.

Parlando adesso del modo di sbarbare gli Ulivi del Vivajo, si cominci questa faccenda colla vanga, e si termini colla zappa; scavando la terra largamente all'intorno dell'Ulivo, in maniera che vi resti sempre attaccato il suo pane, e si vada più al fondo di quel che sieno le barbe, acciò restino bene isolate, levandosi affatto tutta la terra di sopra, fino al piano delle barbe per alleggerirlo di peso. Legandosi poi il medesimo pane strettamente con due, o tre legature di falci, mescolati prima intorno della paglia, o fieno, acciò stia unito, e non si scompagini; indi si smuova, alzandolo con diligenza, tanto che vi possa entrar sotto una pezza di tela grossa, come sarebbe un canovaccio grande, ovvero un grembiale ordinario da Donna, tirandolo da tutte le parti all'insù, in maniera che ferri, e stringa il pane dell'Ulivo, segnando i quattro canti della predetta tela strettamente al fusto dell'Ulivo, affinchè la terra non si possa allargare, nè staccare dalle barbe. Avendolo adunque così legato e fasciato, per portarlo con più facilità dal Vivajo alla Coltivazione, si metta in una corba, o sia corbello fatto apposta largo di sponda; ponendolo poi sopra le spalle d'un Uomo, racco-

man-

mandandoli che lo porti colla dovuta diligenza: e se il viaggio fosse tanto lungo che bisognasse riposare, avverta nel posarlo, e ripigliarlo sopra le spalle, di farlo in maniera che non si stacchi la terra dalle barbe.

Arrivato che sia nella Coltivazione, si metta subito nella fossa già preparata in questa maniera. Si faccia sopra la stipa, o macchia già messa in detta fossa, un grosso suolo di terra scelta, leggierosa, pronta, e attiva; mettendovi sopra per lo meno un grosso corbello del solito concime sostanzioso, mescolandolo colla medesima terra; allargando poi quella mescolanza in maniera che faccia la figura d'una buca, dove si metta diligentemente l'Ulivo nella medesima positura, e aria che stava nel Vivajo, e in modo che non resti al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio nelle terre sottili ed asciutte, considerato il calo, e avvallamento per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata: che nelle terre forti, grosse e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità non si passi mai due terzi di braccio e forse meno, ciò che debbe servire di regola generale per tutte le altre qualità d'Ulivi. Levandoli poi la fasciatura, e legatura, e addirizzato che sia, s'accosti senza pigiare la divisata mescolanza di terra, e concime, in maniera che il pane resti benissimo da per tutto circondato, e coperto. Nè si lasci di scassare più che sia possibile da ambe le parti della fossa, acciò le barbe abbiano maggior adito di potere agire, e allargarsi. Praticandosi tutte queste diligenze, che secondo me, sono facilissime, e certo, che siamo subito assicurati, non solo che s'attacchino, tutti francamente; ma che facciano altresì ugualmente prove maravigliose, come hanno fatte molte migliaia da me piantati in diversi luoghi della Toscana. Indi si metta a ciascheduno Ulivo un dritto, e grosso palo, lontano circa a un palmo dal suo fusto, acciò non possa scompaginare il pane, nè lacerare le barbe, nell'atto di ficcarlo in terra; e legato su alto, e accostati e serrati insieme il palo, e l'Ulivo, agitati poi da Venti, trovando uno coll'altro la resistenza, vengono a
con-

contrastare, e stanno molto più forti, che se il palo fosse messo appunto al piè del' Ulivo; perchè in questa maniera il palo con tutta facilità s'unisce, e s'adatta subito a piegarsi per tutti i versi, che l'Ulivo lo chiama; e intanto non s'urtano, nè si stoppiciano insieme, in maniera che la sodezza, e rustichezza del palo colle legature de' salci lacerino, e guastino la scorza con pregiudizio notabilissimo dell' Ulivo; perchè la buccia è la parte più nobile, e delicata, che abbiano le piante, e perciò vien chiamata comunemente il loro cuore; e senza di questa non possono nè vivere, nè crescere, nè produrre rami nè foglie, nè fiori, nè frutti; e però si faccia tutto il possibile perchè non sia mai nè lacerata, nè guasta in nessuna maniera. Accomodato che sia il palo, come sopra si è detto, vi si fermi l'Ulivo con una legatura vicina alle rame coll' i suoi fardellini di fieno; ovvero si faccia passare il salcio fra una rama, e l'altra, facendo una sola legatura alla più grossa, secondo che porta il bisogno, e il caso. Nè mai si piglino, e si ferrino insieme più rame, come ho veduto praticare in alcuni luoghi, che pigliano col salcio la maggior parte delle rame, ferrandole addosso al palo in maniera che quelle piante pajono grante; onde ne segue, che i poveri Ulivi così mal trattati non possono stendersi, nè allargare le rame; e così quelle legature in vece di farli il dovuto beneficio, li cagionano un grosso male.

Del modo e del tempo di piantare gli Ulivi, detti Piantoni, che si staccano dalle Ceppaje, o barbicaje degli Ulivi grossi.

CAPITOLO VI.

ANche per questa sorta d'Ulivi, chiamati piantoni, si debbono preparare le fosse colle medesime regole accennate nel Capitolo quarto; e trattandosi di piantarli nelle terre leggieri, e di poco corpo, si faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre;

bre; e nelle terre umide e forti, dal principio di Marzo fino a tutto Aprile. Sceglierò i Piantoni giovani d'otto, nove, e fino in dieci anni, grossi come il collo della mano d'Uomo, su all'altezza di tre braccia, di buona razza, e di buona forza; che è quanto dire non languidi, indeboliti, nè prosciugati; perchè essendo così impoveriti di nutrimento, in vece di andare avanti e seguitare a crescere, raffreddansi, e tornano indietro; e non è altrimenti vero, che il concime sia capace di fargli rinvigorire; perchè ormai sono assicurato dalla pratica e dall'esperienza di trentacinque e più anni, che non solo gli Ulivi, ma anche l'altre piante languide, e prosciugate, restano sempre piccole, miserabili, e poco fruttifere. Si stacchino adunque dalle loro Ceppaje, o barbicaje per mezzo di Persone pratiche, acciò lo facciano destramente, senza guastare le medesime Ceppaje, nè farli altro male, e senza lacerare, nè staccare la buccia a' Piantoni.

Riguardo poi al modo di piantarli, è da sapersi, che si debbono segare in maniera che il loro fusto resti più di due braccia alto sopra la terra; cosa che non si può appunto limitare, perchè non tutti hanno i fusti alti, dritti, lisci, e puliti da poterli segare alla medesima lunghezza: dimodochè bisogna dipendere dalla qualità de' fusti, e segarli più lunghi, o più corti dove il bisogno richiede, sempre col dovuto riguardo, che vicino alla segatura vi resti qualche occhietto, o sia utricolo, già disposto alla vegetazione per la sortita di un nuovo rampollo, da servirsene per cominciare a formare l'ossatura delle rame. Dopo segati a quella lunghezza creduta propria, si purghino meglio che sia possibile le loro Ceppaje da tutto il legname stillato, cattivo, e imperfetto, tagliandoli tutte le barberelle piccole e capillari, senza lacerarli, nè guastarli la buccia; servendosi dell'Accetta, o del Pennato colla cresta; e molto meglio sono alcuni scalpelli col manico di legno forte, che abbia il taglio rotondo fatto a lunetta, quali a forza di un piccolo mazzuolletto, facilitano moltissimo, e fanno il lavoro con somma pulizia, senza lacerazio-

ne di buccia, e senza stigliature, e scheggiature di legname. In somma questi scalpelli sono strumenti propriissimi, non solo per questa faccenda, ma per fare anche tagli di grossi rami, sopra gli Ulivi, ed altri Alberi, dovendosi tagliare tra un ramo, e l'altro, dove per la molteplicità, e per la confusione de' medesimi rami non possiamo servirci de' Pennati, dell' Accette, nè delle Seghe. Preparati come sopra, si copra la segatura con misura da innesti, imbrattandoli col solito sterco tutta la barbicaja, indi si piantino nella medesima positura e aria, che stavano sopra le loro Ceppaje; e in maniera che non restino al fondo più di due terzi, o tre quarti di braccio, considerato l'abbassamento che fanno subito alle prime piogge dopo piantati, per la ragione della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco, governandoli col solito concime sostanzioso nella quantità di un grosso corbello per ciascheduno, mescolato colla terra scelta; accostandola, e serrandola da per tutto al piantone, senza pigiarla, nè batterla; ed assicuro ognuno che avremo più anticipatamente Ulivi bellissimi, senza la spesa de' pali, e senza il perdimento di tempo di doverli tenere per cinque, o sei anni continuamente legati, e riveduti, meglio difesi dalle bestie, e da' Venti, più facili ad allevarli bene; e il terz'anno dopo piantati cominciano a fruttare, e fanno benissimo in tutti i paesi, e in tutte le terre capaci d'Ulivi. Ma è altresì verissimo, che ne' paesi caldi, come nel Pisano, nel Lucchese, verso Pietrasanta, e in altri luoghi simili alle sponde della marina, dove sono quantità di Oliveti bellissimi, che rendono maraviglia a chiunque li vede; dico che in questi luoghi per la ragione del beneficio dell'aria, e del vento zeffiro, molto propizio e favorevole a quelle piante, fanno assai meglio, e più presto; e per dir la giusta, non sarebbe loro di certo pregiudizio, quando non si praticassero esattamente tutte le diligenze sopra descritte; ma per non aprir la strada a qualche disordine, che pur troppo se ne vedono, massime in questo genere; stimo bene di confermarmi, dicendo che si
 fac-

faccia il possibile per praticarle tutte colla maggiore esattezza.

Per quelli poi che si trovano di fusto corto, storto, e scabroso, si seghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo la segatura con mestura da Innesti, purgando loro la Ceppaja da tutto il legname cattivo, e imperfetto, tagliandoli le solite barbe sottili, e capillari, e imbrattati che sieno, si piantino con tutte le regole, dette per quelli che si lasciano col fusto alto sopra la terra, avuto riguardo che l'estremità resti coperta per l'altezza di due dita di terra; mettendo a ciascheduno una cannuccia che serve di segnale; scassando più che sia possibile la fossa da ambe le parti, acciò le barbe possano maggiormente allargarsi; e agire con più facilità, nè si faccia mai questa faccenda in tempo che la terra sia troppo bagnata. E se occorresse staccarli dalle loro piante qualche tempo prima di piantarli nelle coltivazioni, si conservino in qualche cantina, o stanza che non sia molto fredda, coperti affatto con l'arena; ovvero si sotterrino in luogo di terra leggiera, sottile, e facile a passare la superfluità dell'umido.

Io stimerei di mancare, se non dicessi qualche cosa anche degli Ulivi, che si cavano da quei rami, che avanzano sopra le teste dei piantoni; ovvero si tagliano sopra gli Ulivi grossi nell'atto di piantarli; e si piantino immediatamente nelle coltivazioni. Questi si seghino alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, coprendo ambedue le segature con mestura da innesti, e imbrattati che sieno da per tutto col solito sterco, si piantino per dritto nelle fosse della coltivazione con tutte le medesime regole dette per i piantoni bassi, che rimangono sotto la terra; col dovuto riguardo, che il mezzo delle fosse resti un palmo più basso di quel che sia la superficie della compareccia adjacente; perchè anche da questa sorta di rami, piantati subito nelle coltivazioni, benchè facciano un poco più adagio, se ne cavano Ulivi assai belli; in particolare alle sponde della marina, ove sono terre molto grasse, leggierose, pronte

pronte, e attive, e per la ragione della dolcezza dell'aria, e del Clima propriissimo per queste piante: al contrario ne' Paesi di terre forti, pigre, e d'aria un poco fredda, non si vede che facciano una così bella riuscita.

E quì nell'atto istesso che io spiego, ed insegno il vero modo di scalzare questa sorta d'Ulivi, venuti da rami messi in Vivajo, dichiaro anche il vero, e necessario agire de' medesimi (ciò che debbe adattarsi a tutti i viventi virgulti, ed è regola generale, generalissima, però si tenga bene a memoria, e se ne faccia quel capitale e conto, che merita.) Nè lascio di dire per compimento di questo Capitolo l'uso migliore de' due, o come altri vogliono, tre modi praticabili per trapiantarli poi nelle coltivazioni, disapprovando il terzo come dirò.

Adunque dopo cinque, o sei anni, che avremo tenuti con le divisate regole quei rami nel Vivajo, quando il migliore, e lo scelto rampollo, sortito dall'occhio più vegeto, sarà cresciuto all'altezza di più di tre braccia; e grosso quanto un manico di vanga, gli si scavi con diligenza dal piede in giusta lontananza la terra, per ben riguardarli le giovani e tenere barbe, e troveremo, che il succhio, o l'accagliato liquore, che sano, intiero, e secondo, ma pigro esisteva nel suo centro, che è quanto dire negli Utricoli, o Valvole, concotto poi dal caldo sotterraneo, reso sciolto, spiritoso, e fortile col mezzo della propria rarefazione e fuscitata mollizie, aveva già dal primo anno nel tempo istesso, e forse prima, come credo, scoppiato dall'Utricolo, o valvola in giù verso il terreno, producendo fino d'allora le barbe, nel medesimo modo, che all'insù per l'occhietto già disposto alla vegetazione, mediante l'ambiente caldo della Primavera, produsse raggruppati i primi rampolli, quali sempre pieni, ubertosi, e traboccanti alle cime per li sifoni, o fistole interne, spinti da quel provido, e in maggior copia rattivato liquore, somministratoli vie più dalle barbe, succhiando queste a pro loro continuamente lo spirito vivificatore della

la terra, madre feconda di detto spirito; dimodochè in giù ritornando il medesimo sugo, o liquore, non già per li soliti sifoni, o fistole, ma per l'interba buccia, irrigando, e riempiendo compiutamente tutte le Valvole, Utricoli, ed occhietti, concorrendovi moltissimo il nutrimento, mediante l'altra circolazione trasversale, che si dà in tutti i vegetabili; s'anderan sempre accrescendo di forza, di grandezza, di fecondità, e di complessione il rampollo, e le barbe, di dove ha tutta l'origine la robustezza, e ingrossatura del tronco, e di tutti i rami, e barbe della pianta; e intanto si formano ogni anno nuovi fogli, o rezze, che questa pure cresce sempre di mole, e resta intieramente composta di tutto il numero delle sue dovute cartilagini. Da tutto ciò si ricava, che l'essenziale e miglior parte degli alberi, sia la sola buccia, massime quella interna dalla parte del legno, che immediatamente lo tocca, con l'ajuto della quale in sostanza restan vive, e vegete con le sue barbe le piante, s'accresce il tronco, s'ingrossano i rami, si fecondano gli Utricoli, e gli occhietti mandan fuori i germogli; e questi finalmente producono e fronde, e fiori, e fruttti, e rendono insieme con l'utile, vaghezza, e piacere.

Ma è tempo ormai di ritornare all'uso migliore promesso de' sopradetti Ulivi, venuti da rami messi in vivajo; lodando più d'ogn'altro quello di segnarli in modo che i loro fusti restino alti più di due braccia sopra la terra; nè disapprovano l'altro di segarli alla lunghezza di due terzi, o tre quarti di braccio, e piantarli nel medesimo modo, che si è detto de' piantoni bassi senza barbe: non concorrendo nel terzo modo, che alcuni praticano di piantare questa sorta d'Ulivi con tutte, o parte delle loro rame.

Tornando agli Ulivi piantati col fusto basso, e coperto con la terra, venuto il tempo, che cominciano a mettere, se li smuova, e sollevi leggermente la terra all'intorno, acciò la corteccia fatta, per ragione delle grosse piogge, non impedisca l'uscita delle nuove fortite; e passando più avanti con la stagione, si

noſchino eſattamente; e trovando che abbiano fatte molte gettate, ſe ne laſcino due, o al più tre per Ulivo, ugualmente ripartite in giuſta lontananza all' intorno del fuſto, nè mai tutte da una parte, con l'idea di ſcegliere poi la migliore per ſtabilirvi la pianta; e intanto ci aſſicuriamo dell' anticipato vantaggio per le medefime gettate, che ſi fanno toſto di miglior robuſtezza, e compleſſione, e capaci di validamente pigliare tutto il nutrimento, che vi aſcende dalle barbe, mediante la capacità, e dilatazione fatta a tempo, a' loro canali grandi ed ubertoſi.

Del modo di colſivare, e allevare gli Ulivi il primo anno dopo piantati.

CAPITOLO VII.

AL principio del primo meſe di Novembre, dopo piantati gli Ulivi di Vivajo con le loro rame, ſi ſcalzinno largamente fino alle barbe maefre, tagliandoli tutte le altre, che ſi vedono troppo alte per il fuſto ſcalzato, governandoli con un groſſo corbello di concime ſoſtanziſo per ciaſcheduno, e nel medefimo tempo ſi oſſervi, ſe il palo aveſſe biſogno d'eſſere rilegato, ovvero cavato, e ri-meſſo dall'altra parte, e ſi faccia, ricalzandolo poi ſenza pigiarli, nè calpeſtarli la terra all'intorno. Nè ſi laſci d'oſſervare, ſe vi foſſero ſortite in quell'anno rame troppo gagliarde, e mal ſituate, che andaeſſero al di dentro, e minacciaſſero della confuſione, quali ſi taglino immediatamente; affinchè ſolamente le buone piglino il nutrimento, e ſeguitino felicemente la loro eſtenſione, non ſolo per una bella, e regolata figura, ma anche per darci più anticipatamente il dovuto frutto: e trovandone qualcheduni attaccati debolmente, che non promettono certa buona riuſcita, ſi cavino, e ſi rigettino immediatamente, offerendo di dove poſſa eſſer derivata la cagione, per poterli opportunamente rimediare, acciò le nuove piante, che ivi ſi rimettono, non cadano nell'iſteſſo male.

Per

Per li Piantoni , lasciati col fusto alto sopra la terra , dopo scalzati e governati come sopra , si scalzino a ciascheduno due solizrami i più robusti , meglio situato , e vicini all' estremità , uno da una parte , e l' altro dall' altra ; tagliando sopra di questi tutti i rametti troppo grossi , che andassero al di dentro , e venuti fossero contro il buon ordine naturale per cominciare della confusione , e portar via inutilmente la maggior parte del nutrimento alla loro madrebranca , e impedire , che non vada avanti la vera cima , per cominciare a formare a poco a poco , e a misura della forza tutta l' estensione delle rame necessarie alla pianta ; e caso che non fossero state diradate , e lasciate tutte le sortite dell' anno avanti , come bene spesso succede , se ne lascino sole due , le più robuste e meglio situate , purchè una guardi a destra , e l' altra a sinistra del fusto , ovvero nella miglior distanza possibile , tagliando subito tutte l' altre con coltellino tagliente ; acciocchè il nutrimento , e la virtù si faccia tosto migliore strada nelle due uniche rame , destinate per componer la pianta , affinchè non abbiano tempo di prosciugarfi , e raffreddarsi nella loro vegetazione , come accaderebbe se non si levassero a tempo tutte l' altre superflue ; poichè levandole , come molti praticano , due o tre anni dopo , ne nasce , che le due , che restano destinate per la pianta , non sono di quella robustezza e complessione , che è veramente necessaria per ricevere , e impiegare andantemente in se stesse tutto il nutrimento , e intanto se ne perde molto inutilmente per mezzo di nuovi germogli , che di sovente fortiscono non solo alla testa , ma anche per il dosso del basso fusto , fino che le medesime rame non sieno fatte capaci di riceverlo immediatamente . E perchè in tutte le coltivazioni per diversi accidenti restano quasi sempre delle piante , che non gettano nulla affatto , ed altre gettano pochissimo e con poco segno di perfetta salute : nell' atto adunque di scalzare , e governare gli Ulivi , si riconoscano e gli uni , e gli altri ; e trovando che i primi abbiano patito , cosa che si conosce tagliandoli un poco di buccia , e

trovandola di colore scuro, ovvero gialliccia, o bigia, si rigettino tosto senza altre osservazioni, e in tanto si scavi la fossa lasciandola così aperta, per ripiantarvi a suo tempo l'Ulivo. Ma se trovassimo il Piantone, con tuttochè non abbia gettato nulla affatto, come qualche volta succede, buono, e già disposto alla vegetazione, il che si conosce dalla buccia piena, gonfiata, verdonata al di fuori, e con certe piccole e bianche rilevature, che pare stiano per crepare e aprirsi, e al di dentro sana, bianca, e sugosa; in questo caso siamo sicuri, che è in una specie di letargo, che ha addormentata a tempo la sua facoltà vegetativa, come accade più spesso negli Agrumi nuovamente piantati: trovandosene alcuni, che stanno due, o tre anni quasi senza far niente, ed in fine risvegliati fanno prove maravigliose. Ma non è qui la mia questione, perchè i Piantoni d'Ulivo in poco più d'un anno mostrano certamente la loro vita, o la loro morte; onde è che trovato il Piantone sano, buono, e addormentato, si governi, e si ricalzi con la medesima terra, mettendoli appresso una cannuccia o mazzetta, che serva di segnale, trattandosi di quelli piantati bassi senza fusto sopra la terra; tornandolo poi a rivedere nella stagione di Primavera, smovendoli al solito la terra all'intorno, siamo sicuri, che farà anticipatamente gettate bellissime.

In quanto poi a' secondi, che non hanno fatti che piccoli e minuti getti di cattivo colore, questi si rigettino subito senza farne nessun capitale; non essendo d'ordinario quei miserabili e falsi getti, che veri contraffegni di una cattiva pianta, che non ha niente agito, ma derivati dal solo effetto della rarefazione.

Parlando adesso in generale de' Piantoni tagliati corti, e Piantoni colla testa coperta dalla terra, si scalzino, tagliando loro tutte le nuove barbe venute troppo alte per il fusto scalzato, governandoli, e ricalzandoli questi ancora, come sopra si è detto per quelli di Vivajo, ec. lasciandoli solamente due germogli, uno il più robusto, e meglio situato, e l'altro dalla parte opposta, benchè debole, e miserabile; e caso che questo

anco-

ancora fosse robusto, e gagliardo, si spunti all' altezza di mezzo braccio in circa; nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte, e molto meno da un medesimo occhio, e non essendovene che molto vicini, se ne lasci solamente uno, sempre il più bello, e meglio situato. Io dico, che, quando è possibile, si lascino due germogli, uno da una parte, e l'altro dall'altra, con animo, che il più robusto, e meglio situato debba servire per farne l'Ulivo, e l'altro semplicemente per facilitare la circolazione, e chiamare il nutrimento anche da quella parte, per mantenerla viva; perchè altrimenti resta abbandonata dalla natura, e facilmente s'asciuga, secca, e talvolta si contamina, andando immediatamente tutto il nutrimento dalla parte del germoglio, cominciando molto più basso per linea obliqua ad abbandonare affatto la parte opposta. Nè si lasci d'osservare se sopra il fusto del germoglio maestro, destinato per farne Ulivo, vi fossero rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine, capaci di pigliare la natura del pedale, e usurparsi quella della vera cima; questi si taglino subito, lasciando tutti gli altri piccoli, venuti secondo il buon ordine, che sono molto utili, e profittevoli al medesimo fusto; facendolo anticipatamente ingrossare con la sua dovuta proporzione, perchè servono solamente d'incentivo, e chiamano il nutrimento in prò del medesimo fusto. Laddove levandoli tutti, come ho veduto praticare in molti luoghi, restano i fusti talmente brucati, indeboliti, e sproporzionati, che ci vogliono molti anni prima che ingrossino, e possino resistere a' venti, e sostenersi senza pali; dimanierachè ogn'uno vede ben chiaro, quanto è necessario, che questa operazione sia fatta per mezzo di persone pratiche, e di buona capacità; e intanto si metta a ciascheduno il suo dritto palo, dove si fermi l'Ulivo, con una, o due legature, fatteli accuratamente, con li suoi fardellini di fieno, acciò possino crescere col dovuto comodo senza essere storti, nè agitati da' venti; e passato il secondo, o terz'anno, si tagli affatto il germoglio, lasciato dall'altra parte

col solo fine di facilitare la circolazione , e chiamare il nutrimento.

Del modo di coltivare , e allevare gli Ulivi , finchè non saranno d'età di quattro , o cinque anni.

CAPITOLO VIII.

Parendomi ormai d'aver detto abbastanza nel Capitolo antecedente non solo per quello riguarda le stagioni , e il modo di governarli , pararli , e legarli ; ma anche per lo stradamento da darli per mezzo del taglio il prim'anno dopo piantati ; dirò adesso qualche cosa con la maggior brevità sopra ciò , che dovrà farsi finchè non saranno d'età di quattro , o cinque anni almeno. Non si lasci adunque di rivederli sovente , mutando loro la legatura ; e 'l palo , bisognando ; tenendoli sempre tagliate tutte le barbe , che sortiscono fra le due terre , che è quanto dire tanto alte , che possano essere danneggiate e dal caldo , e dal gelo : cosa che serve anche per tener sempre la pianta obbligata a far tutta la sua azione solamente con le barbe di fondo , che sono le principali , e buone , mentre restano lontane e dal caldo , e dal freddo , e dagli strumenti rusticali de' Contadini. Tenendoli continuamente riveduti ; tagliando tutte le rame inutili , superflue , e dannose ; lasciandovi solamente quelle da frutto , e da legno già destinate per comporre la pianta.

Il quarto anno dopo piantati , si scalzino largamente più al fondo di quello che sieno le barbe maestre , senza accostarsi al fusto dell' Ulivo , lasciandovi all'intorno il pane della terra ; e messavi prima da per tutto della stipa in fondo ; si governino di nuovo nel mese di Novembre ; e non potendo in questo tempo , si faccia più anticipatamente che sia possibile , dando a ciascheduno due grossi corbelli di concime trito e sostanzioso , dove farebbe molto bene , che vi fossero mescolati de' quojazzoli , o sieno ritagli di Calzolaj , che oltre all'esser molto spiritosi , hanno sussistenza capace di far-

di farli sentire favorevoli alle piante per cinque, o sei anni. Intanto si ricalzino, disfacendo prima il pane della terra lasciato intorno al fusto dell'Ulivo, tagliando al solito tutte le barbe, che si trovano troppo alte per il fusto scalzato; nè si lasci mai di rivederli almeno due volte l'anno, una ne' mesi di Novembre e Dicembre; e l'altra di Maggio e Giugno, tagliando tutte le rame, che venute fossero in luoghi impropri per cominciare della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e alterare il bell'ordine già cominciato; levando anche tutte l'altre minute, inferme, ed inutili; di modo che le piante restino sempre chiare ed aperte, e non lunghe, serrate, e piene di confusione, come molte se ne vedono.

Io non dico, che ne' paesi dove sono quantità di grandi, e vasti Uliveti, simili alle selve, e alle boschaglie, si possano, e si debbano praticare tutte le regole, che dice il fu Monsù della Quintinyè nel suo celebre, e gran trattato del taglio degli alberi bassi e fruttiferi; ma dico altresì, che per lo meno si levino tutti i rami già indeboliti, e quasi consumati dalla stanchezza d'aver fruttato molti anni, ed altri abbandonati dalla natura, minuti, inutili, infermi, e morti affatto, che non servono ad altro, che per adombrare, e imbarazzare le piante; e in tanto ne segue, che le rame da frutto restano sempre più piccole, e miserabili fanno meno quantità d'Ulive, e di peggior condizione, che non farebbero, se gli Ulivi fossero tenuti chiari, aperti, netti, e puliti da tanta molteplicità di branche superflue, inutili, inferme, e del tutto morte; come praticano saviamente in tutto il territorio Fiorentino, in alcuni luoghi del Senese, ed in altri dello Stato di Lucca dentro alle sei miglia.

Passati poi che saranno quattro, o cinque anni dopo piantati, e coltivati gli Ulivi, come sopra, vedremo con molto piacere, e soddisfazione, che non avranno più bisogno di esser sostenuti da' pali, e cominceranno a rendere ogni anno una comoda e ragionevole quantità d'ulive, quali si colgano con le mani, verso

la metà di Dicembre , e forse prima , che tanto basta perchè sieno ragionevolmente mature ; poichè lascian-
dole molto tempo sopra di quelle giovani , e tenere
piante , potrebbero esserli di qualche piccolo pregiudi-
zio . Ed è da saperfi , che nel coglier l'ulive con le
mani vi si ricerca della diligenza , onde si faccia per
mezzo di persone pratiche , che non rompano , nè gua-
stino le rame , nè le cime . Il simile , e molto peggio
quando si sbattono con canne , o pertichelle , perchè
gli Ulivi di quell'età così robusti , freschi , e gagliar-
di , hanno le cime delle loro rame tanto tenere , che
ogni piccolo percuotimento le rompe ; essendo questo ,
a mio giudizio , un grosso male , massimamente nelle
piante giovani .

*Del modo di coltivare gli Ulivi passata che abbiano l'età
di quattro o cinque anni , fino che durano .*

CAPITOLO IX.

Finalmente per esser la pianta dell'Ulivo una cosa
tanto riguardevole , e necessaria , primieramente
per lo grand'utile , che se ne ricava , e secondariamen-
te perchè senza il suo frutto difficilmente si potrebbe
vivere , non lascerò di dire qualche cosa intorno a ciò ,
che si deve fare , perchè gli Ulivi sieno più fruttiferi ,
e si conservino sempre robusti , e di buona forza . Non
si lasci adunque di scalzarli largamente , e governarli
ogni cinque , o sei anni , come ho detto nel Capitolo
antecedente ; essendo quello il più vero , e sicuro mo-
do di fecondarli , e mantenerli sempre con la dovuta
robustezza : e volendoli governare con una scalzatura
un poco più ristretta , senza mettervi sotto nè stipa ,
nè altro frascame , si faccia ogni tre anni sempre nel
mese di Novembre o più anticipatamente che sia pos-
sibile . Nè si pratici mai nel governarli di fare una
semplice scalzatura solamente vicina al piede , metten-
do il concime grossolano , e non smaltito sopra le bar-
be grosse accanto al fusto ; di dove , secondo me , è
mol-

molto difficile, per non dire impossibile, che le dette barbe possano attrarne la sostanza e virtù, quando sia vero, come è verissimo, che le barbe piglino la maggior parte del nutrimento dalle loro estremità, e da altre barbe maestre nate per il loro dosso, quali restano sempre lontane dal piè dell'Ulivo, e dal concime, che ivi si mette per governarlo; dimanierachè questo modo di governare non può apportarli quel giovamento, e beneficio, che ne speriamo. O perchè dunque più tosto che governarli in questo modo; non si fa in lontananza aggiustata, e adattata alla grossezza della pianta? zappando la terra al fondo più di due palmi, mettendovi sotto spartitamente il concime, siamo pur sicuri, che l'acque piovane penetrano nella terra, e portano al fondo, dove sono le barbe, la sostanza, e virtù del medesimo concime; e per minorare le spese, si possono pure governare gli Ulivi nel medesimo tempo, che si fanno le zappature, non solo negli uliveti, dove si semina grano ed altre robe, ma anche in quegli dove non si semina niente, e non ostante si zappano per il meno un anno sì, e l'altro nò. Ma s'io fossi in paesi, dove fossero persone, che pigliassero il terreno degli uliveti per seminarlo a metà, e forse a terzo, li darei volentierissimo, non solo per sfuggire la spesa delle zappature, e delle rimondature, o sieno roncolature, che queste seconde dobbiamo farle necessariamente ogn'anno: e fra l'une e l'altre, per quelli che hanno quantità d'Uliveti, ascendono a qualche somma considerabile. E quel che è peggio, che gli Ulivi restano sempre maltrattati; perchè quando vi si semina, oltre al tener sempre pulito, e purgato il suolo da tutte l'erbaccie, spine, roghi, ec. che sfruttano molto la terra, i Contadini badano anche, che l'acque piovane ne portino via meno che sia possibile, che è cosa da considerarsi, e valutarci molto; e quel che forse è di non minore importanza, è, che i medesimi Contadini, non permettono quasi mai, che ci vadano pecore, nè altri bestiami a pascolare, a riserva di poche volte l'anno nelle stagioni asciut-

tissi-

tissime; perchè con quell' occasione le bestie calpestan-
no in mala forma la terra, facendovi sopra una ben
grossa e soda corteccia, che impedisce, che l'altra ter-
ra, che resta al di sotto, non possa godere nè appro-
fittarsi de' benigni influssi celesti, che sono le dolci
piogge, le ruggiade, e le guazze, molto propizie e fa-
vorevoli al terreno e alle piante. Il simile, e peggio
è per le grosse piogge della State molto necessarie, e
vantaggiose alle piante; e appena che cadono, in ve-
ce di penetrare nelle viscere della terra, e portare il
dovuto sollievo alle barbe delle piante, se ne scorro-
no subito via, per non essere il suolo sciolto, solle-
vato, scabroso, e zoloso, ma appianato e indurito
dal continuo calpestare, che vi hanno fatto le pecore,
particolarmente in tempi di stagioni umide e pioverse,
che facilmente il terreno s'ammassa e si ferra molto
insieme; essendovi anche il pregiudizio delle piante
giovani, e basse, che restano sempre mangiate, e dan-
neggiate dalle bestie; e di quì è ch' io non ho nessu-
na difficoltà a consigliare tutti quelli, che possiedono
Ulivetì, che facciano il possibile per tenerli lontane
le Pecore. Non dico nulla delle Capre, perchè questa
sorta d'animali, non solo infastidiscono, per non dire
avvelenano, le piante, col masticarle; ma fanno loro
del male con i piedi. E perciò io consiglio ogn'uno,
che ha delle possessioni non solo in luoghi domestici,
ma anche boscaglie, e selve vicine alle Città da po-
ter far ritratto di Carbone, legna per il fuoco, pali,
e cose simili, a tenerle lontane. Ma se trattiamo di
boscaglie incommode, lontane dalle Città, e da Paesi
domestici e coltivati, dove non si possa fare ritratto
veruno di carbone, di legna, nè di pali; si può dire,
che queste boscaglie sieno fatte quasi apposta per uso
delle Capre.

Governati, e zappati che abbiamo gli Ulivi, come
sopra, si ripuliscano ogni anno, tagliando almenotut-
to il legname inutile, infermo, e morto, con questa
precauzione di tener sempre più tagliati, che è quan-
to dire chiari, e con meno rame gli Ulivi, che sono
in ter-

in terreni leggieri, e poco sostanziosi, che quelli che sono in terreni forti e grassi; perchè è necessario adattare, e bilanciare la quantità e la lunghezza delle rame alla robustezza e forza della pianta. E finalmente non si permetta mai, che al piè degli Ulivi giovani, nè sopra le loro ceppaje, o barbicaje v'ingrossino polloni, o sieno germogli col fine di farne piantoni, perchè pregiudicano moltissimo alle piante; e però si levino, strappandoli subito che si vedono nascere.

Del modo di tagliare gli Ulivi, se mai per il gran freddo seccassero: con la Storia di alcune straordinarie seccagioni di Ulivi, accadute in Toscana.

CAPITOLO X.

QUando io credeva d'aver terminato il discorso sopra gli Ulivi, ho fatte alcune riflessioni, ed ho stimato bene descrivere il modo, che dee praticarsi per tagliarli, in caso che mai per lo gran freddo seccassero, che Dio non voglia. Ma perchè già si vede questo succedere qualche volta, come ne fanno chiara testimonianza le memorie di diversi autori, cioè del Molto Rev. Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrarese, Visitatore Generale de' Chierici Regolari delle Scuole Pie, nel suo Ragguaglio della Vita, martirio, e miracoli di S. Pantaleo Medico, a car. 79. di Giovanni Cambi Fiorentino, scritte intorno alle cose memorabili, accadute in Firenze dall'Anno 1480. fino al 1535. di Marco Bussato di Ravenna nel suo giardino d'Agricoltura, a carte 64. Cap. 107. Ecco le parole del Molto Reverendo Padre Ridolfo di S. Girolamo Ferrarese: *Correva l' Anno del Signore 1216. il decimo nono del Pontificato d' Innocenzo Terzo, allorchè nel mese di Gennaio così atroce riuscì l' inverno, che non solamente gli alberi, e le viti, per forza del freddo si seccarono in Italia; ma anche il Fiume Pò divenne congelato fino all' altezza di 15. cubiti: nè meno stupendo fu il caso occorso in quell' Anno medesimo li 2. febbrajo nel Territorio di Reggio.*
S' at-

*S'attacò disgraziatamente il fuoco ad una certa casa; e mentre il tutto quale Etna, o Mongibello fumante ardeva, non restò illesa la Cantina. S'incenerirono le Botti, ma non si liquefecce punto il vino gelato, di cui erano ripiene, anzi in mezzo delle fiamme restò sì duro, e appreso, che non si potè rompere, o dissolvere se non a forza di gagliardi, e replicati colpi di accetta; come fede ne fanno il Sigonio, e lo Spondano, ne' loro annali. **

Ecco le parole di Giovanni Cambi. Ne' 15. Gennaio 1510. Cominciò a nevicare in Firenze, ed alzò un braccio, dimodochè non ci era in Firenze uomo sì vecchio, che mai rimirasse la più bella, ed alta neve di questa: passati alquanti dì di detta neve, venne una mattina una nebbia, e quella diacciava, ed appiccossi su gli alberi, come se fosse nevicato, e dipoi altresì nevicò un altro giorno, e finì detto gran nevajo, quale non era stato mai maggiore in Firenze, nè nel suo Contado, o distretto per fino a questi giorni, per scritture, che si trovassero, nè per uomo antico, che mai avesse udito dirlo altresì da nessuno suo antico: di che per la gran freddura, e neve durata ben 15. giorni, e quella nebbia, si tenne, che facesse seccare i Melaranci tutti, che non ne campò uno, o fossero coperti, o scoperti, e gli Ulivi, e gli Allori, e i Fichi, Ramerini tutti in questi piani, non ne campò nessuno: ma per mostrare il Signore maggior segno, preservò i Lini, ed eziandio le lattughe bellissime; e questo segno si tenne, che venisse perchè nella Città di Firenze non si faceva giustizia, nè si raffrenavano le sceleratezze de' Giovani.

Ecco le parole di Marco Bussato. Del grandissimo, e crudelissimo freddo, che ha dato, l'aria alla terra, l'Anno Santo 1600. sotto il Pontificato di Papa Clemente VIII. è stato bisesto, correvan due Lettere Domenicali B A, con crudelissimo freddo, che è stato più di Primavera, che non è stato la Invernata, con nevi alte poco meno di mezza lunghezza di persona, più di 40. giorni sono state
sopra

* Sigon. de Regno Ital. lib. 16. Spondan. An. Ch. 1216, num. 1.

sopra la terra, fece cadere muraglie, case, con mortalità di Famiglie, assai bestiami morti dal freddo, e da i coperti delle stalle caduteli addosso per il peso della neve; molti candelotti alle case a pericolo d'ammazzare delle persone; ancora in diversi luoghi, ha fatto rompere, e rovinare assai rami, e seccare in assai luoghi alberi; si sono secchi i corpi degli alberi fruttiferi, che a mio giudizio alcuni staranno quattro, o cinque anni a non far frutti; i quali alberi ch'hanno patito, sono Vite, Fichi, Olivi, Cedri, Pomoadamo, Limoni, Naranzi, Pomi granati, Noci, Serbi, che sono dieci sorte d'alberi, e forse più che io non so, anche Melauri, Cipressi, Osmarini, Gesmini; sterilità, cioè carestia grandissima di granella di formento, detto grano, con loglio assai, vecchia, vena, e limone accompagnato insieme col grano, per la mala disposizione della terra, la quale ha avuto dall'aria, come quella, che governa la terra, come ho veduto al capo 89. e al capo passato; ancora in alcuni luoghi fu carestia grandissima di vino, e olio, per essersi seccate le Viti, e gli Ulivi.

Dovremo pur troppo avere a memoria, e ricordarci di una seccagione d'Ulivi molto strepitosa, e quasi universale succeduta a i nostri tempi: ed è che era già passato il festo giorno di Gennajo dell'anno 1709. senza che si fosse quasi niente provato il rigore dell'Inverno, a causa delle continue piogge, che cadevano, e del vento Scirocco, che quasi continuamente spirava; onde non essendo l'aria calda, ma tiepida, il nutrimento, e la virtù delle piante era anche in qualche parte rarefatta per il dosso delle medesime, e non anche tutta riconcentrarsi, attesa la continua umidità, e tiepidezza dell'aria, che mantennero quasi sempre il terreno, e le piante umide, e molli, come erano appunto; quando sul principiare della sesta notte di Gennajo, cominciò a farsi gagliardamente sentire il vento Tramontana, o Rovajo, accompagnato da un rigidissimo freddo e gelo, per cui l'aria ben tosto raffredossi, ed irrigidì, facendosi subito un fortissimo ghiaccio, che fermò, e gelò l'acque di alcuni fiumi da una riva

riva all'altra, e continuò per il primo, e secondo giorno in così fatta guisa la forza, e l'impeto del vento, che finalmente declinando a poco a poco fermossi. Cominciò subito a nevicare in tale abbondanza, che in pochissimo tempo si alzò ben molto la neve, e le rame di tutte le piante degli alberi erano affatto ricoperte; ma finalmente parendo quasi che fosse terminato di nevicare, atteso che l'aria cominciò ad addolcirsi, speravasi, che la neve dovesse presto liquefarsi, perchè aveva già dato qualche segno di essere inumidita per andarsene in acqua; ed appunto allora fu, che principiò a farsi sentire dalle parti occidentali un vento assai freddo, portando seco un'aria piena di grossa e folta nebbia, con una minuta e gelatissima neve, la quale depositandosi sopra degli alberi, s'attaccò, e ghiacciò fortissimo. E da questo assolutamente si crede, che venisse lo strepitoso seccamento degli Ulivi, e di molte altre piante: dimodochè quasi chiaramente può dirsi esser stato questo un espresso castigo dell'onnipotente mano di Dio, ed un grandissimo male per la nostra deliziosa, e bella Toscana.

Se mai si desse un caso simile, che gli Ulivi seccassero, prima di venire alla risoluzione di tagliarli, si riconoscano esattamente tutti, pianta per pianta; e tutte quelle, che si trovano veramente seccate affatto, che si conoscono dalla loro buccia distaccata dal legno, che ha gettata una certa muffarellina di colore nericcio attaccata al di dentro della buccia; seguendo ciò non solo per il basso fusto, e pedale delle piante, ma molto più nelle rame alte, e lontane dal centro. Trovate che sieno veramente secche, si scavi la terra largamente all'intorno in modo, che tutte le barbicaje, o ceppaje restino bene isolate e scoperte, per potervi lavorare comodamente con le scuri, o accette ben taglienti, affinchè taglino, e non scheggino, nè lacerino il legname; purgandole benissimo da tutto il cattivo, e imperfetto, che si conosce dal non essere intieramente bianco; e si taglino in maniera; che le barbicaje restino mezzo braccio almeno più basse dal-

dalla superficie del suolo. Nè mai si faccia come in molti luoghi fu praticato il 1709. che dopo seccar gli Ulivi, gli fecero tagliare senza che prima facessero le dovute necessarie considerazioni, e intanto furono tagliati alla peggio, più alti della superficie della terra, senza purgare, nè pulire le ceppaje dal legname cattivo, ed imperfetto; ed essendo poi risolti i polloni, si sono trovati troppo alti, e mal situati; onde n'è seguito, che molti sono periti affatto, ed altri illanguiditi, e abbandonati talmente dalla natura, che non sono stati buoni da nulla; ma per chi ne ha dubitato a tempo, e staccati dalle ceppaje dopo otto, nove, o dieci anni, che vale a dire, prima che cominciassero a prosciugarsi, e raffreddarsi nella loro vegetazione, e piantati nelle coltivazioni, certo che hanno fatta buonissima riuscita. Al contrario gli altri, che ostinatamente hanno preteso d'allevarli, e tirarli avanti per Ulivi da frutto, hanno veduto poi con dispiacere, alcuni andarsene affatto, ed altri ridursi in uno stato tanto miserabile, di non esser buoni nè pure per farne Piantoni, specialmente la maggior parte di quelli venuti sopra le ceppaje degli Ulivi vecchi, cattivi, e tagliati troppo alti. Ma se fossero stati tagliati sotto la terra, e purgate le ceppaje da tutto il legname cattivo, risorti che ne fossero i polloni, lasciati subito in numero tre o quattro, e più e meno, secondo la grandezza delle ceppaje, e governati, e ricalzati a tempo con la terra già scavata, sarebbero stati molto più stabili, e durevoli non solo per Ulivi da frutto, ma per Piantoni ancora.

Io non ho inteso di dire, che si dovessero tutti staccare dalle ceppaje per piantarli nelle coltivazioni, neppure che tutti sieno periti, o debbano patire, o ridursi in uno stato di non esser buoni a nulla, mentre vado persuaso, che la maggior parte di quelli venuti dalle ceppaje degli Ulivi giovani e gagliardi, si dovessero coltivare e allevare per il frutto, benchè tagliati troppo alti; ma gli altri venuti dalle ceppaje d'Ulivi vecchi, deboli, e tagliati troppo alti, sono ormai assicurato

curato dall'esperienza, che sarebbe stato meglio fatto sbarbarli a tempo, e piantarli nelle coltivazioni; poichè la maggior parte sono periti affatto, e gli altri ridotti in uno stato così miserabile, che non vi è da sperarne mai che poco, o nulla di frutto, con tutto che abbiano secondo il suolo, benigno il Clima, e sollecita la coltura.

Parlando adesso di quelli non secchi nel fusto, ma solamente nelle rame, come successe in alcuni luoghi, nel medesimo anno 1709. si riconoscano attentamente; e fermato dove vadano tagliati i rami, si segnino tutti quei luoghi con tintura bianca, o rossa, servendosi di un pennello legato sopra di una pertica, che facilita molto, senza salire sopra gli Ulivi; e gli altri seccati affatto, si segnino nel basso piede, facendovi una croce con la medesima tintura, affinchè gli uomini, che debbono tagliarli, non piglino errore, nè perdano tempo, ma veggano subito alla prima occhiata dove debbono tagliare. Venute poi le nuove fortite sopra i rami non seccati fino alle barbe, si taglino tutte le superflue, e mal situate, praticandosi le medesime regole descritte nel Capitolo settimo per i Piantoni, che si lasciano col fusto alto sopra la terra; e per i polloni, che risorgono dalle barbicaje tagliate basse sotto la terra, si coltivino, e si allevino nel medesimo modo, che si è detto per li Virgulti venuti da' piantoni bassi senza fusto.

Del tempo di raccogliere l'Ulive, e del modo di ben conservarle, e stagionarle.

CAPITOLO XI.

IN quanto al tempo di raccogliere l'Ulive, non si può limitare, perchè cominciano a cadere al principio del mese di Novembre, seguitano fino a tanto che non siano terminate di cogliersi, o di scuotersi, che è quanto dire fino a tutto il mese d'Aprile, e più ancora, massimamente ne' paesi, ove sono quantità di grandi,

di, e belli Uliveti, come per esempio alle sponde della marina dello Stato di Lucca, nel Pisano, verso Pietrasanta, ed in altri luoghi simili; onde è necessario, e mette conto raccogliere più presto che sia possibile, massime quelle cadute sopra la terra smossa, e lavorata di fresco, dove più facilmente si guastano, e s'infracidano; onde è che fanno meno olio, e questo di brutto colore, e di peggior sapore: essendo verissimo, che la terra smossa e lavorata di fresco, fa quasi subito qualche lacerazione all'Ulive, ed attrae dalle medesime l'olio più sublimato, e sottile, che vale a dire lo spirito; laddove quelle che cadono sopra la terra erbata, ovvero coperta dalla robba già seminata, nè si lacerano, nè s'infracidano così facilmente; ciò non ostante, è bene che queste ancora siano raccolte con ogni prontezza; perchè quanto più tempo si lasciano in terra, più sono sottoposte al pericolo d'esser danneggiate e dalla soverchia umidità, e dal ghiaccio, e tal volta possono esser portate via dall'acque piovane, massime negli Uliveti situati in positura scoscesa, e dirupata.

Raccolte poi che saranno l'Ulive, è cosa molto necessaria metterle subito negli stanzoni sani, ariosi ed asciutti, che abbiano i solari di tavole, che sono molto migliori che di mattoni, con le sue finestre grandi da tutte le parti per quanto sia possibile; acciò l'Ulive raccolte per lo più molli e guazzose, possano maggiormente esser dominate e dall'aria, e dal Sole; e perciò si mettano sopra li detti solari allargate in maniera che non restino alte mai più d'un palmo, affinchè possano tutte asciugarsi presto, e stagionarvisi bene. Nè si lasci sopra tutto di voltarle almeno ogni due giorni una volta; poichè asciugandosi subito tutte ugualmente, si liberano da tutti i cattivi odori, capaci allora di darci l'olio a suo tempo di qualità perfettissimo.

Passati poi quindici, diciotto, o venti giorni in circa dopo raccolte, voltate, e stagionate come abbiamo detto, vedendosi l'Ulive sperdere il loro chiaro,

e natò lustro e colore, diventando vizze, grinzose; bigie, ed oscure, allora è necessario di farle subito frangere, e cavarne opportunamente l'olio. Nè mai si faccia, come in alcuni Paesi pessimamente vien praticato, dove subito raccolte, le mettono il più delle volte molto alte; e quasi ammassate nelle stanze umide buie, dove non vedono mai nè aria, nè Sole, ed ivi le lasciano per molto tempo senza voltarle, nè mai rivederle; e in tanto in vece d'asciugarvisi, ammuffiscono, e pigliano molti diversi cattivi odori. Giunti poi cinque, o sei giorni vicini al tempo che vogliono cavarne l'olio, le ammassano tutte molto serrate insieme, acciò riscaldino; e bollino per due o tre giorni prima di frangerle; asserendo questa buona gente, che in questo modo ne ricavano assai più d'olio: cosa che in verità è falsissima; e intanto non si avvedono che guastano l'olio in una forma; che diventa di colore appannato, verde, ed oscuro, che rende quasi orrore a mirarlo; e di sapore tanto rancido, impetuoso e cattivo, che difficilmente si può soffrire gustandolo; laddove l'altro che si cava dall'Ulive raccolte subito cadute, e messe sopra i solari dominati dall'aria e dal Sole, ed ivi asciugate, rivolte, e stagionate, come abbiamo divisato, e frante poi nel suo più vero tempo, riesce l'olio di colore così bello, chiaro e lucente, che gioisce, e si rallegra la vista a mirarlo; e di un sapore così esquisito, odorifero, e delicato, che è giuoco forza gustarlo con tutto il nostro maggior piacere.

Da tutto questo resti ognun persuaso, che non il tutto dipende, come alcuni falsamente credono, dall'arte, e dalle maestranze il far l'olio buono, o cattivo; perchè è molto difficile che l'Ulive naturalmente buone, bene asciugate, stagionate, e frante a tempo, come abbiamo detto, facciano olio che non sia bello, e buono; siccome è impossibile affatto, che l'altre che hanno patito, facciano olio, che non sia di brutto colore, e di cattivo sapore, ec.

Del modo di conservare l' Olio, acciò non prenda di rancido, nè di altri cattivi odori, o sapori; e del modo, e del tempo di travasarlo per mantenerlo perfetto.

CAPITOLO XII.

IN quanto al modo di conservar l' olio chiaro, lucente e bello, senza che pigli di rancido, o di altri cattivi odori, e sapori, egli è da sapersi che è necessario metterlo subito fatto ne' pozzi, o nelle pile, o coppi ben puliti che siano, in stanze calde esposte all' aria di mezzo giorno, alle quali di notte, ed in giornate troppo fredde, e rigide, tenghinsi ben serrate le porte, e finestre, acciò non possa penetrarvi eccessivo il freddo; ciò che molto pregiudicherebbe all' olio; se si accagliasse; nel qual caso si metta pure nella stanza, dove conservasi, carbonella, o bracia, alla quale si attacchi il fuoco; acciò riscaldi bene la stanza, perchè l' olio si sciolga, e non stia punto accagliato: essendo cosa molto necessaria, che sia sempre liquido, rarefatto, sciolto, e sottile; affinchè possa liberamente deporre le materie grosse, precipitandole a basso; e rendersi con tutta facilità, e sollecitudine sublimato, netto, lucente, e purgato da tutte le fecce. E tosto che egli si vede esser chiarito, ed aver fatta la sua intiera deposizione, ciò che suole accadere verso la fine del mese di Giugno; massime quando non si è accagliato nell' Inverno; allora è che bisogna travasarlo da un vaso all' altro, ponendo da per sè l' olio sublimato, ben purgato, chiaro, e lucente; ed in altro vaso si ponga quello che si vede mutarsi di colore nell' atto di travasarlo, quando ci accostiamo verso la fine del pozzo, della pila, o del coppo, mostrandosi di colore cupo, torbido, ed albo. Si separi adunque questo secondo olio, mettendolo in altro vaso da sè, e non si mescoli col primo già cavato chiaro e lucente, che per essere itato il primo a chiarire, e galleggiare, è sempre di qualità più stimabile, e molto mi-

gliore del secondo, chiamato il primo comunemente *Olio sopraffino, scelto, sottile, ed asciutto*.

In quanto al suddetto secondo olio cupo, torbido, ed albo, chiamato *Olio di fondi fini*, il quale pur travasato di nuovo, torna buono, non a paragone del primo, ma poco meno; si travasi anche questo secondo olio circa la fine del mese di Luglio, ovvero al principio d'Agosto, scegliendo dal suo vaso quello che si trova esser chiaro e lucente, ponendo l'altro da per sé in altro vaso, chiamato questo *Olio di fondi grossi*, mettendolo in una stanza assai più calda, acciò questo pure si rarefaccia, e si sciolga più presto che sia possibile, precipitando a basso tutte le materie grosse, crasse, viziose, e cattive. Giunti poi circa alla metà del mese di Settembre, si travasi quest'olio di fondi grossi, cavandosi tutto il chiaro, a riserva del torbido, e della sua fondata, riuscendo il medesimo, benchè molto inferiore agli altri, assai ragionevole; poichè nè pur questo ha avuto tempo di attrarre molti cattivi odori, e sapori pur troppo comunicabili, che contiene in se stessa la fondata più grossa.

Io dico, che si travasi il suddetto primo olio sopraffino, scelto, ed asciutto alla fine del mese di Giugno; il secondo, detto olio di fondi fini, alla fine del mese di Luglio, ovvero al principio d'Agosto; ed il terzo, detto di fondi grossi, alla metà di Settembre, per liberarli tutti più presto che sia possibile, e levarli subito chiariti dalla sua fondata, e deposizione; perchè lasciandoveli, come in alcuni paesi malamente costumano, ho veduto in sostanza, che tutto l'olio di bello e lucido, diventa brutto, ed oscuro; siccome di odoroso e delicato, rancido, sapiente, insipido, e cattivo.

In quanto poi all'ultima fondata più grossa, dove è sempre dell'acqua, e della terra, ed altre materie crasse, e viziose, che uscirono dall'Ulive, questa spurgata che sia, è buona per far sapone, e per unger le lane ordinarie e grossolane de' Contadini.

Adunque dopo chiarito, purgato, e travasato l'olio, sarà

farà bene tenerlo in luoghi che nella State non siano molto caldi; e nell' Inverno non troppo freddi; atteso che 'il troppo caldo lo stempra, e il troppo freddo lo fa accagliare; di maniera che da questi due estremi viene assai perturbato l' olio, mettendolo troppo in moto il gran caldo, su tramandandone quelle piccole partucelle di pochissima fondata; che quiete e sanamente riposansi in fondo; fissandolo malamente il freddo, per cui vien separato dal suo continuo; e li vien tolto affatto il dovuto suo liquido. Cose tutte che ammortano l' olio, rendendolo men delicato al sapore, nè tanto lucido alla vista. Sappiasi in fine che l' olio quanto più invecchia, sempre più perde il suo natto colore, e delicato sapore; ec.



TRATTATO

DELLE PIANTE DE' FICHI.

Della qualità della Terra, e del Clima per li Fichi.

CAPITOLO PRIMO.

LE Piante de' Fichi richiedono paese caldo e temperato; perchè ne' paesi molto freddi non vengono bene, e fanno poco frutto; salvo alcuni luoghi di ridossi difesi dalla Tramontana; ed in paesi molto caldi, composti di terra secca, leggiera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, non regnano; perchè il grande asciuttore, e siccità della State gli fa ogni anno avvizzire, e cadere le foglie, ed i frutti prima che arrivino al tempo della loro maturità. Ma questo è solamente per li fichi Settembrini, che maturano tardi; che per quelli di Malta, di Portogallo, S. Pieri Gentili, o sieno Dori, e simili, che maturano presto, questi paesi, e questa qualità di terra sono molto a proposito, e producono quei frutti di un sapore, e odore così perfetto, che pajono candidi. Ma è però vero, che le piante restano sempre piccole, e poco robuste.

Ne' paesi mediocrementemente freddi si scelga la terra leggiera, asciutta, e non molto grassa, ed in luoghi verso Oriente e Mezzo giorno, e difesi dalla Tramontana più che sia possibile, ed ivi si piantano i soprannominati Fichi dalla State, che maturano presto; e alcuni Settembrini, o Autunnali, che maturano più anticipatamente degli altri, come sono gli Ottati, gli Albanelli, o sieno Albi, perchè entrando in altre razze più tardive, ne' paesi freddi non concludono nulla.

I veri terreni per li Fichi sono quelli mediocrementemente pastosi, asciutti, e casalinghi, purchè sieno in paesi caldi, dove vengono presto alberi molto belli, e fanno i Fichi dolci, saporiti, e di tutta perfezione. Al

con-

contrario le terre troppo umide, e grasse gli fanno molto acquosi, di minor sapore, e crepano, e marciscono facilmente sopra degli Alberi prima della loro maturità; massime nell'annate troppo umide, e pioverse. Vi sono però alcune specie di fichi asciutti, e poco melosi, come sonogli Albi, Brogiotti neri, Docicali, Poponi S. Firenzi, o sieno verdini, e simili, che fanno molto bene nelle sudette terre. Ma altri che di lor natura molto umidi, e melosi, come sono i Maltesi, Portogalli, S. Pieri Gentili, Ottati, S. Martini, e simili, che richiedono il paese caldo, ed il suolo mediocrementemente asciutto; per li quali sono molto proprj i terreni casalinghi; particolarmente in luoghi di case sfatte; o rovinate, purchè sieno in paesi caldi; questa sorta d'alberi vi crescono prestissimo, e fanno i frutti molto saporiti, odorosi, e perfetti.

Della qualità delle Piante de' Fichi, e del tempo, e modo di piantarli.

CAPITOLO II.

Questa sorta d'alberi si possono avere in più modi; ma perchè due mi sembrano i più facili, e i più sicuri, parlerò solamente di questi. Alcuni si chiamano barbate; che sono polloni, che nascono dalle barbicaje delle piante grosse, quali si cavino diligentemente più guarniti di barbe, che sia possibile; e dovendoli piantare in paesi caldi, ed in terre leggierose e asciutte, si faccia dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre. Laddove in paesi freddi, ed in terre umide è forti, dalla metà di febbrajo, fino a tutto Marzo; e imbrattate che sieno le barbe col solito steco, si piantino nella coltivazione preparata, come si è detto per li Gelsi, Ulivi, ec. in modo che non restino al fondo più di due palmi, valutato l'abbassamento, che fanno alle prime piogge dopo piantati, per la ragion della stipa, e della terra smossa, e sollevata di fresco. Indi si metta a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino

i fusti delle piante de' Fichi , con legatura di falcio , colli suoi fardellini di fieno , ec. Ma perchè questa sorta di barbate ho veduto più volte coll'esperienza , ch'è non fanno certa buona riuscita , di qu'è che non voglio diffondermi di vantaggio , mentre penso di parlare più a lungo di un'altra sorta , che si possono facilmente avere da rami robusti , e di buona forza , staccati dalle piante grosse ; quali per verità mi hanno fatte sempre prove così belle , che n'è restato ammirato ognuno :

Parlando adesso delle piante de' Fichi , che vengono da rami , dico , che si prepari la coltivazione ; come se ci dovessimo piantare Ulivi ; e in tanto si sappia , che dovendoli piantare in paesi caldi , e in terre leggieri , e asciutte , si faccia dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo ; e nelle terre fredde , umide , e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile . Io dico , che si piantino nelle stagioni suddette , e non in altri tempi dell'Autunno , e dell'Inverno , perchè trattandosi di rami senza barbe , massimamente di legname di Fico , che è di sua natura pochissimo consolidato , e di niuna sussistenza molto floscio , tenero , poroso , di buccia grossa , e piena di un nutrimento simile al latte , facilissimo a conglutinarsi , e marcire ; quando si piantano molto prima , che entrino in azione , l'umidità della terra li contamina , e marcisce facilmente ; ovvero gli opprime in maniera , che non mettono che pochissime , e cattive barberelle circa a un palmo vicine alla superficie della terra , e fanno gettate così sottili e miserabili , che non sono buone da nulla ; e intanto le persone di corta vista vi si attaccano , lusingandosi vanamente . Io dico questo non solo per via di ragione naturale , quantunque chiarissima , ma con l'esperienza alla mano , mentre due volte sono restato ingannato : la prima , ne piantai venti nel mese di Gennaio senza che se ne attaccassero neppure uno : la seconda dodici , o quattordici del mese di Novembre , che nè pure allora se ne attaccarono niisuni . Mi parvero così strani quegli accidenti , che feci scavare le fosse , dove erano piantati i detti rami , per venire in cognizione del
per-

perchè non si erano attaccati, e trovai, che dal primo fino all'ultimo era a tutti marciata affatto la buccia e quasi il legname, eccettuate le cime, perchè restavano scoperte, si conservarono fino a un palmo sotto la superficie della terra, dove pur queste erano diventate di color bigio e cattivo, non ostante che le fosse fossero ben fognate, stipate, e piantate con le dovute diligenze.

Preparato che avremo il terreno con tutte le regole dette per gli Ulivi, si scelgano le rame di Fico di tre o quattro anni dalle cime delle piante giovani, sane e vigorose, e dalle parti verso Oriente e Mezzo giorno che abbiano la cima maestra grossa, robusta e non sottile, nè di buccia liscia; perchè di questa sorta si attaccano più difficilmente, e riescono le piante sempre piccole, miserabili, e poco fruttifere; ma quelle scelte si attaccano francamente, e vengono presto alberi grossi, vigorosi, e fruttiferi. Si taglino adunque le rame scelte alla lunghezza di due braccia e mezzo, e forse tre, coprendo la tagliatura con mestura da innesti, senza tagliarli nessun rametti; indi s'imbratti tutta la rama, eccettuata la cima maestra; e così imbrattata, si distenda nella fossa in maniera, che resti poco meno di due palmi al fondo; dove si faccia prima un grosso suolo di terra scelta, mescolata con due grossi corbelli di concime bene smaltito e sostanzioso, coprendo la rama, con li suoi rametti addrizzati per il loro verso senza romperli, e senza pigiare, nè calpestare la terra; e intanto s'alzi con avvedutezza la cima maestra all'insù in modo, che non resti più di tre, o quattro dita fuori della terra, lasciandola quivi un poco più bassa di quel che sia l'altra superficie del suolo. Io dico, che non si taglino alcuni rametti, nè si spacchi l'estremità del fusto, come molti praticano, non solo perchè si guarniscano tosto più copiosamente di buone barbe, che è il maggiore ajuto, che possa darsi alle piante; ma per liberarle dall'acque, e dalla soverchia umidità della terra, che penetra per quelle tagliature, incorporandosi facilmente nel legname,

me, con pregiudizio notabilissimo della rama; e di que-
 è, che non fanno poi quelle robuste, e belle gettate, che
 fanno l'altre rame, piantate con le divise diligenze.

*Del modo di coltivare i Fichi nella prima stagione dopo
 piantati.*

CAPITOLO III.

DOpo piantate le rame di Fico, si osservi quando
 cominciano a gettare; e tosto che si vedono le
 nuove cime tanto lunghe, che abbiano quattro, o cin-
 que foglie, s'allontani un poco la terra all'intorno,
 in maniera che faccia la figura di una piccola catinel-
 la fonda circa a un palmo; indi si pigliano tre o quat-
 tro libbre di latte di Pecora, di Capra, o di Vacca,
 munto dell'istesso giorno, acciò non sia inacidito, che
 in questo caso sarebbe forse dannoso, ovvero non tan-
 to proficuo; mettendolo in una pignatta, o altro va-
 so, facendovi prima un piccolo foro, per dove possa
 uscire adagio, e sottilmente. Mettasi poi il detto vaso
 vicino alla cima del fico in modo che aprendo il fo-
 ro, il latte vada a cadere nella buracella, e incorpo-
 rarsi a poco a poco nella terra appunto intorno al fu-
 sto, e alle piccole e tenere barbe del fico; facendolo
 per una trentina di giorni, due volte la settimana,
 sempre dall'ore 24. addietro, e in tempo che i fichi
 abbiano cominciato a muoversi, e sieno gagliardamen-
 te in azione, acciò le barbe possano più validamente
 approfittarsene. E caso che in quel tempo la stagione
 fosse molto piovosa, s'aspetti a farlo passate che sia-
 no le piogge, e che il terreno sia un poco asciutto;
 Ogni mattina dopo adacquati i Fichi col latte si va-
 dano a levare i vasi, e si riempiano le bucherelle con
 la terra, acciò il calor del Sole non venga ad asciu-
 garle troppo, e consumare inutilmente parte di quel-
 la sostanza.

Egli è da sapersi, che l'adacquare i fichi di rami
 con il latte nel principio della loro azione è una cosa
 tan-

tanto propria, che secondo me, non si può trovar meglio; primieramente per esser di una sostanza senza paragone, molto rinfrescativo, sottile, e facilissimo a introdursi subito validamente in quelle piante; e secondariamente per essere il nutrimento e la virtù delle medesime piante simili appunto al latte; e perciò starei per dire, che faccia il medesimo effetto, che fa agli Agnelli, Capretti, ed altri animali; dimodochè dal principio, che cominciarono a entrare in azione, fino che non restarono per quell'anno d'agire, che è quanto dire in meno di sette mesi, hanno sempre fatte gettate lunghe circa a tre braccia, ed alcuni di più, e quel che ha resa maggiore ammirazione ad ogn'uno, è che nell'anno primo hanno fatto ad ogni foglia un Fico, principiando giù vicino alla terra, alle cinque, o sei foglie, e seguitando continuamente quasi fino che hanno durato a crescere; dimodochè i Fichi ascendevano al numero di quindici, diciotto, e venti per ciascheduno; e talvolta ne hanno condotti a perfezione, non solamente i primaticci dalla State, che è molto più facile, ma i Brogiotti neri, che sono degli ultimi, che maturino, e non ostante che ne hanno maturati perfettamente il primo anno.

Io non pongo in dubbio di non essere stato, e di non dover esser nuovamente criticato, massime dal Popolo più minuto, e di poco conto, per aver insegnato, e consigliato a adacquare il prim'anno i Fichi con il latte; mentre non sa ch'io vada persuaso, che piantandone qualche grosso numero, e in coltivazioni incomode, e lontane, non sarebbe praticabile; ma trattandosi di poche piante negli Orti, e Cortili dello Città, o vicini alle Ville, e luoghi simili, dove s'abbiano cari Alberi grossi, fruttiferi, e anticipati, non sò vedere, che non si possano agevolmente sacrificare per una trentina di giorni due volte la settimana, tre o quattro libbre di latte per volta, senza incomodarsi nè pure con la spesa, che finalmente non ascende a tre paoli per ciascheduno; e in tanto siamo sicuri d'aver prestissimo piantate grosse, robuste, e fruttifere;

di-

dimanierachè se faremo i conti giusti, restleremò pèssiafi d'aver sofferto meno incomodo e meno spesa di quelli, che con poco denaro ne piantano molti; perchè i nostri si attaccano ugualmente tutti, e vengono prestissimo a perfezione. Al contrario gli altri si perdono la maggior parte; e quei pochi, che s'attaccano, lo fanno così debolmente; che restano sempre Alberi piccoli, e poco fruttiferi:

Avanzandosi poi la State, e veduto che ne' mesi di Luglio e Agosto patissero l'asciuttore, come molte volte succede, s'adacquino in questa maniera: Si prenda un tinello; o altro vaso capace di quattro, o cinque barili d'acqua, e messolo vicino al Fico che si vuole adacquare, si faccia un piccolo foro giù rasente al fondo, acciò dopo pieno possa uscirne l'acqua a guisa di un piccolo zampollo, guidata per mezzo di un Tegolo, o canaletto di legno vicino al piedale di Fico; cominciando circa all' ore 23. affinchè possa gettare quasi tutta la notte; replicandolo per due sere continue, ad effetto, che la terra resti benissimo inzupata; e se l'asciuttore seguitasse; passati che sieno otto o dieci giorni, si replichi di nuovo la medesima innacquatura, affinchè mai patiscano troppo l'asciuttore, che li sarebbe di pregiudizio grande; poichè interrompendosi l'azione, restano subito d'agire, e intanto si prosciugano; e non fanno quelle belle; e robuste gettate, che sopra si è detto. Ne si manchi di riconoscerli di quando in quando, tagliandoli con avvedutezza tutti i rametti, che venuti fossero per il dosso del fusto; e nel medesimo tempo si metta ad ogni pianta il suo palo, fermandovi il fusto del fico, con legatura di falcio, fatta destramente con li soliti fardellini di fieno, acciò non sieno sbattuti, nè troppo agitati da' venti. E se dubitassimo, che le cime di questi Fichi, così tenere, e delicate potessero esser guastate dalla rigidezza del freddo, si fascino con de' pezzi di stoje, o altra cosa per assicurarle; e intanto si rivedano qualche volta, perchè non sieno guastate dagli Animali, che ivi soglionn nascondersi, per difenderli dal freddo.

D:l

Del modo di coltivare i Fichi, e dello stradamento da cominciarfeli a dare per mezzo del taglio.

CAPITOLO IV.

PASSATA la metà del primo Mese di Novembre dopo piantati, si scalzino più anticipatamente che sia possibile al fondo circa a mezzo braccio, tagliando tutte le barbe per il fusto scalzato, allontanando la terra senza smuovere, nè sollevare da mezzo braccio in giù, quella vicina al fusto, dove restò incorporato il latte, lasciandola isolata, e attaccata intorno alle barbe, scavando l'altra più largamente un braccio al fondo, acciò si possano governare agiatamente con un grosso corbello di concime per ciascheduno bene smaltito, trito, e sostanzioso, ricalzandoli subito con la medesima terra; e nell'istesso tempo s'osservi, se il palo avesse bisogno d'esser cavato, rimesso, e rilegato dall'altra parte, si faccia: e s'avverta anche per quest'anno, se nelli Mesi di Luglio e Agosto patissero l'asciuttore, s'adacquino nel medesimo modo, che ho detto nel Capitolo antecedente. E cominciando a mettere i rami per il fusto, se ne lascino soli due, uno che guardi a destra, e l'altro a sinistra, acciò comincino la loro estensione, aperta tanto da una parte che dall'altra, senza che si confondino, nè si contrastino insieme. E veduto che alcuni non gettassero i rami laterali, seguendo a crescere solamente con la cima, questa si tagli subito a quell'altezza, che si stima propria, e dove si vogliono i rami, coprendo la tagliatura con mestura da innesti, acciò non vi penetri l'acqua, nè altra umidità; e venuti che sieno i rami, se ne lascino soli due, uno da una parte, e l'altro dall'altra, tenendoli disciplinati col taglio in maniera che uno non ingrossi mai più dell'altro, ciò che si esige facilmente, tagliando, e raccorciando dottamente il più grosso, e meno il più piccolo; e talvolta si lasci questo secondo tale quale è: così si seguiti successivamente-

mente ogni anno, tagliando sempre tutti que' rami, che minacciano della confusione, e altri che nascessero con troppa forza vicini al centro, e sopra il dosso de' rami maestri vicini alla loro madrebranca, chiamati comunemente rami di falso legno, che d'ordinario si usurpano non solo inutilmente la maggior parte del nutrimento, ma con pregiudizio notabile delle rami da frutto; e però si taglino immediatamente insieme con tutti gli altri inutili, infermi, e di poca forza, affinchè la pianta rimanga sempre chiara, e aperta di rami, e dominata anche in mezzo dall'aria, e dal Sole; acciò possano asciugare le umidità, che vi depongono le nebbie e le guazze, che fanno ingiallire, e cadere i frutti prima che arrivino alla dovuta maturità. E resti ognun persuaso, che questa sorta d'Alberi piantati e custoditi, come sopra si è detto, il terz'anno son grossi di fusto più che il collo della mano d'Uomo, e si comincia a conseguirne del frutto.

Io sono ormai assicurato, che i Contadini disavveduti, e di grosso intendimento, credano, che sia impossibile il praticare tutte le diligenze descritte, e forse soggiungono essere la maggior parte superflue, vane, e gettate; asserendo aver sempre veduti, e mangiati de' Fichi senza tante precauzioni; non avendo mai preso nulla di lume, nè di cognizione nel corso di tant'anni, che hanno piantati moltissimi Fichi, e pochi ne sono cresciuti, e venuti a perfezione; bastandoli di far vedere, che molti si sono attaccati, ma restati languidi, miserabili, e senza forze; adducendo per ragione da loro sognata, che la terra è sdegnata, e non vuol più quella sorta di piante, non volendo credere che vi sia differenza ne i rami, considerandoli ugualmente tutti buoni. Nè tampoco si persuadono, che possa esserli di nessun vantaggio il piantarli bene, dal piantarli male: e finalmente non valutano nulla molte altre diligenze accennate, quali sebbene a prima faccia pajono molte, e forse difficili a praticarsi, non sono però di quella fatica, e di quel perdimento di tempo, che vien creduto; anzi di grandissimo piacere,

cere, e divertimento, massimamente per chi ha genio alla Campagna; ottenendo al fine di vedere in breve tempo con sommo piacere le divolate sue piante tutte ugualmente grosse, ben formate, e fruttifere, assaporandone subito le primizie che giudica dolci, benchè acerbe; nè gli par vero dalla gioja di possederle mature, nè pure quando si accosta alle labbra il di loro dolce, sicuro saporitissimo frutto.



TRATTATO

DELLE PERA.

Del modo più facile di far la provvisione di semi di Pera, e d'altri Frutti.

CAPITOLO PRIMO.

Primieramente dico, che per radunare senza incomodo, e con facilità i semi delle Pera, ed altri frutti, possono tutti quelli, che ne mangiano, tenere nelle loro tavole una piccola scatoletta di legno, ed ogni volta che ne mangiano, e che trovano i semi veramente buoni e perfetti, li cavino, mettendoli nella detta scatoletta, dove si conservino fino al tempo di semiparli. S' avverta però, che quando se ne cavassero molti in una volta, e da frutta troppo mature, o fracide, è necessario metterli prima in luogo arioso fino a tanto che siano bene asciugati, acciò la troppa umidità non li faccia, come facilmente accade, muffire, o patir tanto, che non naschino.

Potrà forse parere ad alcuni, che questa sia cosa di poca stima, e da non farne gran capitale; ma per verità chi vuol far bene i Vivaj di buone piante, ci vogliono i semi, senza de' quali non riescono mai compiutamente perfetti; e facendosi poi, come ho già detto, in capo all'anno, quasi senza fatica, con poco incomodo, e con nulla affatto di spesa, anzi con sommo piacere, l'uomo si trova incontanenti scelta e comoda provvisione di semi massimamente nelle case de' Signori, che mangiano continuamente alle loro Tavole ogni sorta di frutta; onde è che possono ordinare, e dare positivamente l'incombenza ad uno de' loro servi, che faccia accuratamente questa faccenda, quando per proprio divertimento, e piacere non gustasse di praticarla a' medesimi padroni. Raccomando pertanto
di

di tener conto de' semi di tutte le frutta , perchè ormai sono abbastanza persuaso dalla vera e sicura esperienza , che tutte le piante , che vengono dal seme massimamente messe in Vivajo , sono senza paragone le perfettissime, e molto migliori di quelle salvatiche, che si trovano casualmente ne i luoghi coltivati , ne i boschi , o altrove , ec.

Del tempo e modo di seminare i semi della Pera nel primo Vivajo.

CAPITOLO II.

IL vero tempo di seminare i semi delle Pera egli è dalla metà del mese di Gennajo fino a tutto febbrajo ; benchè ne i luoghi caldi , di terra sottile , asciutta , e non soggetta molto alle Talpe , Rusole , ed altri animalletti , si possono seminare sicuramente dal principio di Novembre fino alla metà di Dicembre . Adunque si metta all'ordine un pezzo di terreno in luogo arioso , non esposto alla Tramontana , di qualità grassa , pastosa , e col comodo di poterlo adacquare ; vangandolo più di mezzo braccio al fondo , purgandosi benissimo da tutte l'erbe , barbe , ec. Si mescoli poi colla terra già vangata una giusta porzione di concime benissimo smaltito , trito , sottile , e spiritoso , come farebbe polvere di vagliatura di grano rosso dalle tarme , sterco di Colombi , di Polli , e di Pecora , stritolate , e ridotte in polvere ; zappando poi minutamente il medesimo terreno , acciò il concime resti benissimo mescolato con la Terra . Si piglino poi i semi delle Pera , seminandoli sopra la detta terra , lontani quattro o cinque dita uno dall'altro , coprendoli leggermente con la medesima terra stritolata , acciò si accosti , s'unisca e abbracci i medesimi semi ; affinchè non sieno mangiati , nè portati via dalle Rusole , ed altri animalletti , che facilmente entrano fra la terra particolarmente quando è smossa , e lavorata di fresco .

Prendasi in oltre un innaffiatojo , si dia leggermente

M

una

una spruzzata d'acqua sopra tutto il suolo del terreno, dove sono seminati i suddetti semi, perchè maggiormente s'accostino, e s'uniscano colla terra. E se prima di nascere si vedesse, che ne' mesi di Marzo, d'Aprile, o in altri tempi, che la stagione andasse molto asciutta, si replichi di quando in quando la suddetta innaffiatura, acciò possano più facilmente e anticipatamente nascere.

Per quelli poi che non possiedono terreno a proposito, ovvero mancasse loro il comodo dell'acqua, questi possono seminarli in vasi pieni di terra con tutte le medesime regole quì sopra descritte; e trapiantarli poi dopo due anni, come dirò nel seguente Capitolo.

Del modo d' allevare, e coltivare il primo e secondo anno le piante nate dal predetto seme.

CAPITOLO III.

Primieramente s'osservi quando cominciano a nascere, e si tenga sempre netto e pulito tutto il terreno del Vivajo dall'erbe ed altro, che vi potesse essere d'impedimento, e di pregiudizio a quelle piccole, tenere, e delicate piante; adacquandole ogni volta che si vede il bisogno, acciò non patiscano mai l'asciuttore, che sarebbe loro di pregiudizio grande. Si tenga anche in questo prim'anno il loro, benchè piccolo, fusto netto, e pulito da tutti i rametti troppo grossi, acciò il nutrimento non abbia la libertà di sfogare inutilmente; ma sia obbligato a starsene più ristretto a beneficio delle barbe, e del fusto; acciò si faccia più anticipatamente di maggior complessione, che è quanto dire robusto, vegeto, liscio, di buccia grossa, viva, e piena di nutrimento; capacissimo a suo tempo di validamente ricevere l'innesto alto, o basso, dove il genio, o il bisogno richieda. Laddove lasciato sfogare in buccie, o in falsi rametti, a capriccio della storta natura, si trovano poi così scabrosi e stentati, che siamo forzati ad innestarli dove vogliono, e richie-

chiedono i medefini fusti; e per lo più, quando si attaccino, fanno sempre gettate languide, e miserabili.

Passata poi tutta la Primavera, la State, e la maggior parte dell'Autunno, ed arrivati al primo mese di Novembre dopo seminati, si puliscano benissimo dall'erbe, sarchiando leggermente tutto il terreno del Vivajo, scalzando con somma diligenza quelle piccole piante, senza toccar loro le barbe, nè smuoverli la terra all'intorno; governandole ciascheduna con una piccola giumenta di concime della medesima qualità sopra descritta, coprendolo con la medesima terra senza pigiarla, nè caminarvi sopra.

Si stia attenti anche nel second'anno, oltre al far, che non patiscano l'alcittore della State, e al tener pulito dall'erbe, e sarchiato tutto il terreno del Vivajo, e tutti i rametti che vengono per il fusto, con segno di voler troppo ingrossare, e usurparli senza frutto gran parte di nutrimento; quali si levino subito che si vedono esser di quella natura, affinchè la sostanza maggiore acquistata viepiù dalle barbe, stia sempre tutta ristretta, e impiegata a beneficio del solo fusto.

Passati poi il primo, e second'anno dopo seminati, e custoditi come sopra, si spiantino da questo primo Vivajo, e si ripiantino nell'altro, dove si dovranno innestare; come dirò nel seguente Capitolo.

*Del modo, del tempo, e della necessità di fare i Vivaj
per trapiantarvi i Peri venuti in due Anni
dal seme.*

CAPITOLO IV.

PER fare i Vivaj delle piante de' Peri, che si cavano dal primo Vivajo, dove già furon seminati, si scelga una pezza di terra sana, leggerola, pronta, attiva, in luogo arioso, e non esposto alla Tramontana, e se sia possibile, col comodo di poterla adacquare; vangandola, o per meglio dire, diventandola un braccio al fondo; cominciando col fare andantemen-

te una fossa larga più d'un braccio ; e piena che sia di stipa, o altro fasciname minuto, se ne cominci a scavare andantemente un'altra accanto alla prima, in modo che non vi resti nulla di sodo fra l'una e l'altra, come se si dovesse diveltare, o scassare per uso di Vigna; mettendovi sotto da per tutto la stipa, buttandovi poi sopra la terra, che si scava dall'altra fossa, che si va facendo, e nel medesimo tempo vi si metta il dovuto solito concime sostanzioso; e si piantino i Peri dritti, e affilati in distanza di due palmi uno dall'altro, e niente più al fondo di quel che stavano nel primo Vivajo, senza pigiarli, nè calpestarvi la terra all'intorno; allargandoli con avvedutezza le barbe per il loro verso naturale, senza tagliarli le piccole, nè spuntare la maestra, chiamata Fittone, nè altre delle grosse, lasciandole tutte tali quali, acciò si allarghino, e si dilatino con buon ordine per la terra; dimodochè sbarbandoli poi da questo Vivajo per ripiantarli in Giardini, o nelle coltivazioni, riesce fatto con tanti vantaggi mai possibili a ottenersi dalle piante troppo avanzate nel primo Vivajo.

Parlando adesso del tempo di sbarbare i Peri dopo due anni, che furon seminati nel primo Vivajo, e ripiantarli nel secondo, come sopra si è detto; si faccia dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre, ovvero dal principio di febbrajo fino a' primi giorni di Marzo; sempre in tempo, che la terra non sia niente bagnata più del bisogno; nè si tengano mai più di due anni nel primo Vivajo, e mentre si sbarbano, si faccia il possibile per non offenderli, nè lacerarli le barbe, nè la buccia, levandoli solamente tutti i rametti troppo grossi, che venuti fossero per il fusto contro il buon ordine naturale, senza toccarli, nè spuntarli la cima, quando non eccedesse molto in lunghezza.

Io stimo così necessario di sbarbare i Peri, dopo due anni seminati nel primo Vivajo; e ripiantarli nel secondo tutti ugualmente distanti due palmi uno dall'altro; perchè avendo scelta e preparata la terra con la divi-

divisata stipa, messavi sotto da per tutto, e governata col solito concime, viene a restare più sana, sciolta, rarefatta, sollevata, e con maggiore attività; dimanierachè messavi le piante de' Peri con le loro barbe allargate, si attaccano francamente; abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, dove cominciano tosto ad agire con tutta vivezza, e celerità; e in tanto si guerniscono di maggior quantità di barbe, sane, robuste, e attive, che è il più difficile di queste piante; e senza un preparativo di questa sorta, non ho mai veduti Vivaj di piante di Peri tutti unitamente gagliardi, robusti, e ben guerniti di buone barbe.

Parlando adesso de' Perugini salvaticchi, che si trovano ne' Boschi, Ragnaje, ed in altri luoghi simili; scelti che siano vegeti, con buone barbe, non profciugati, nè illanguiditi, si piantino nel Vivajo con le medesime regole, che ho quì sopra descritte per quelli, che si cavano dal Vivajo fatto di seme: poichè da questi Perugini ancora se ne cavano piante ragionevolmente buone.

Del modo di coltivare, e del tempo d'innestare le piante de' Peri tenute un anno nel suddetto Vivajo.

CAPITOLO V.

AL principio del mese di Novembre, dopochè saranno state le suddette piante un anno intiero in questo suddetto Vivajo, si allontanino loro la terra all'intorno al fondo circa un palmo, tagliando tutte le barberelle, che si trovano esser sortite a quell'altezza; governandole poi con una grossa giumenta di concime buonissimo, si ricoprino colla medesima terra, e s'innestino subito in questa maniera. Primieramente si segnino un palmo alte sopra la terra, sempre in luogo di buccia liscia, che non vi siano nodi nè altre scabrosità; e pulita che sia la rozzezza della segatura, si spacchi nel vero mezzo il fusto con ferro tagliente e pulito dalla ruggine, mettendo nella spaccatura una

bietta, o zeppa di ferro, o di osso, ovvero di legname forte, assai più piccola, e stretta della grossezza del fusto, acciò vi possa restare da ambe le parti tanto di vuoto, che vi si possano facilmente incastrare, e accomodare le mazzette domestiche; quali si lascino con un solo occhio per mazzetta, appuntandole in maniera, che commettano, e si tocchino bene non solo al di fuori delle buccie, ma anche al di dentro. E perciò è necessario, che le mazzette domestiche sieno non solamente a zeppa, sottili in fondo, ma di più bisogna scarnirle e tagliarle ugualmente, acciò restino tanto grosse da una parte, che dall'altra.

Per quelli poi, che sono di fusto sottile, e non si possono innestare che ad una sola mazzetta; questa si digrossi diversamente dall'altre, cioè in modo, che la parte, che deve restare al di fuori, sia assai più grossa dell'altra, che restar deve al di dentro. Si faccia adunque della figura, che è una lama di coltello, ma non gli si levi di dentro affatto la buccia, che in questa forma riesce facile la commessura, tanto dalla parte dove è infetata la mazzetta domestica, quanto dall'altra che resta senza; poichè stringendosi con salcio, o altro legame, la spaccatura non patisce, nè fa risalto dall'altra parte, ma unitamente riserransi, e si ritoccano bene insieme da ambe le parti tutte le buccie.

Si mettano le mazzette domestiche nella spaccatura del fusto salvatico in modo che il loro occhietto resti giù basso, e vicino alla segatura del predetto fusto più che sia possibile; e si osservi, che l'occhietto resti sempre al di fuori, benchè altri pretendano che sia meglio metterlo al di dentro; asserendo, che il germoglio, che sortisce dal detto occhietto, s'unisce e s'addirizza più facilmente col fusto salvatico. Ciò che in fatti non regge, perchè io che ne ho fatti molte volte e nell'uno, e nell'altro modo, ho veduto con l'esperienza sempre miglior prova in quelli voltati al di fuori. E la ragione è chiarissima; poichè questi restano molto più vicini alla buccia del fusto salvatico, dalla qua-

quale debbono ricevere il nutrimento : e questa glielo tramanda assai più facile , e naturalmente ; e attaccati che siano , in due o tre anni fatti germogli , o per meglio dire rami , s'uniscono e s'addrizzano tanto bene , come se la mazzetta fosse stata messa nel vero mezzo del fusto .

Prima di legarli si staccino due pezzi di buccia dal fusto salvatico già segato , e s'adattino da ambe le parti , in maniera che coprano bene le mazzette , che restano incastrate nella spaccatura del fusto ; dimodochè ferrandosi con falcio spaccato , ovvero con tiglie di canapa pettinata , validamente s'abbraccino , ed attacchino senza minima lacerazione ; s'impecino poi , tanto la segatura del fusto salvatico , che le tagliature delle mazzette domestiche , con la solita mestura non troppo calda ; e si procuri di circondare benissimo le mazzette dalla parte di fuori , acciò non vi possa penetrare nè acqua , nè altra umidità .

Vi sono altre stagioni , e altre diverse maniere per far gl'innesti , che tutte a volere quì riferire , porterebbero molto in lungo questo Capitolo ; e però stimo bene di trattarne diffusamente in un Capitolo a parte .

Passato che sarà tutto l'Inverno dopo innestati ed arrivati alla Primavera in tempo , che i vegetabili cominciano a entrare in azione , e muovere , si osservino quelli che non fossero attaccati , e s'innestino di nuovo più bassi , perchè questa stagione ancora è molto buona e propria per innestare , passara che sia la metà di Marzo , e più presto o più tardi secondo le correnti stagioni , e la caldezza del Clima . Indi si taglino , o strappino subito , che si vedono nascere alcuni germogli per il fusto salvatico , acciò non si perda mai inutilmente niente di nutrimento ; tenendolo obbligato anche da principio a far tutta la sua forza verso l'occhietto dell'innesto ; e veduto questo sicuramente attaccato , o cresciute le fortite in modo , che si possa distinguere la migliore , si tagli subito tutta l'altra mazzetta dalla parte opposta , che dà segno di mettere più stentatamente , e con meno forza : e in tanto si

metta una grossa canna fitta in terra, alla quale s'ad-
drizzi il germoglio dell' innesto, fermandolo con lega-
tura fatta gentilmente con fila d' erba; e intanto si
sciolga l'altra fatta al fusto salvatico nell'atto d'inne-
starlo; acciocchè il nutrimento possa più facilmente cir-
colare, e passare nelle fortite domestiche. Si osservi
ancora, se dal medesimo occhio non fossero venuti,
come suole accadere, più d' un germoglio, e si tagli-
no, o si strappino tutti a riserva del migliore, e più
bello; e se per il fusto di questo si vedessero rametti
troppo grossi, che minacciaessero di pervertire l'ordine
più comune della natura, si taglino anche questi subi-
to che si vedono, affinchè la virtù della pianta resti
sempre tutta impiegata in prò del fusto della cima, e
delle rame buone. Nè si lasci di tenere continuamen-
te zappato, netto e pulito dall' erbe tutto il terreno
del Vivajo, adacquandolo ogni volta che si vede il
bisogno, acciocchè queste tenere piante non sian mai
fermate, nè trattenute dall' asciuttore della State; ed
assicuro ognuno, che fatteli tutte queste vantaggiose
diligenze (che secondo me si riducono a un civile e
nobile divertimento), in un solo anno faranno gettate
così alte, grosse, robuste, belle, e capaci di poterfi
trapiantare ne' giardini, e nelle coltivazioni, come di-
rò nell' appresso Capitolo.

*Del tempo e del modo di sbarbare le piante de' Peri
dopo innestate, e piantarle ne' giardini, e
nelle coltivazioni.*

CAPITOLO VI.

IL vero tempo di sbarbare le piante de' Peri, e ripian-
tarle ne' giardini, e nelle coltivazioni, che sono in
paese caldo, e non esposto alla tramontana, e com-
posto di terra leggiera, asciutta, e non molto grassa,
egli è dalla metà di Novembre, fino alla metà di Di-
cembre; dove ne' paesi freddi, e composti di terra umi-
da, grassa, e sostanziosa, dalla metà di febbrajo, fino
alla

alla metà di Marzo; col dovuto necessario riguardo, che nelle terre leggieri, sottili, asciutte, e poco sostanziose, vi si mettano piante, che facciano le Pera tenere, delicate, e molto sugose, come sono le Bugiarde, Burè bianche e grigie, Angeliche, Ciafferia, Spina di Carpi, Bergamotte, della Novellaria, Colmare, e simili: al contrario ne' paesi un poco freddi, e di terra umida, grassa, e sostanziosa vi si piantino qualità di Pera asciutte, nè molto sugose, come sono le Chiaraville, Gerusalemme, o siano Allore, Garofanone, Carovelle del Bacchettone, Missergian, Giugnolone, Moscadelle tonde dalla State, e altre odorose, e saporite di simil sorta. Vi sono poi le Buoncristiane dall' Inverno, che secondo me sono le migliori, e più nobili di tutte l' altre, purchè siano fatte in terra nè molto umida, nè molto forte, ma gentile, leggirosa, profonda, pastosa, e grassa, ed in luogo caldo, che non vedano, nè sentano la Tramontana; come per esempio ne' giardini, e orti della Città, e Ville di Clima dolce, ed in terreno non frigido, nè capace di ritenere in se stesso della soverchia umidità; vicino poi alle muraglie vengono ottimamente non solo le piante, ma le Pera ancora molto grosse, lisce, belle, sostanziose, e di un sapore molto odorifero e delicato.

Al contrario, ne' paesi freddi, e composti di terra umida, e forte, ovvero troppo asciutta, e poco sostanziosa, fanno le Pera piccole, nodose, brutte, e quel che è peggio, non sono buone a nulla; e perciò s' abbiano tutti i dovuti necessarij riguardi quando si piantano, non solo ne' giardini e orti della Città, ma anche nelle Ville, e coltivazioni della Campagna si mettano Pera, che siano proprie, e si confacciano alla terra, e al Clima; altrimenti non riescono mai di quella bontà, e perfezione, che si vorrebbero. E sapiasi che le Pera Buoncristiane dall' Inverno, poste in terreno e Clima a proposito, vengono molto belle le piante, buonissimi e durevoli i frutti; ed essendoci ingannati nella scelta della terra, e del Clima, non fanno buona prova le piante, nè son buoni e durevo-

li i

li i frutti. Nè occorre che i giardinieri si lamentino d' altro, che di non aver saputo scegliere la terra, e l' aria. Io discorro così, perchè dubito molto, che si manchi nella cognizion delle piante, e molto più in quella delle terre, e del taglio, che sono le tre cose più importanti, che si diano nell' Agricoltura; con tutto che siano pochissimo valutate e meno studiate.

Sbarbati adunque dal Vivajo con somma diligenza, non si taglino, nè si spuntino nessuna barbe, lasciando tutte tali quali; e imbrattate che siano, si piantino nella coltivazione già preparata, come quella degli Ulivi, e in modo che non restino al fondo più di mezzo braccio; allargandoli diligentemente tutte le barbe per il loro verso naturale senza pigiarli niente affatto la terra all' intorno; e volendoli tenere ad altro vento a seconda della maggior parte degli Alberi di campagna, si lascino alti con tutta la loro cima; e se a mezz' aria, e un poco ristretti di rame, si taglino in modo, che il fusto resti alto circa a cinque palmi sopra la terra; e se bassi a cespuglio, all' uso de' giardini nobili, si taglino alti meno di tre palmi, mettendo a ciascheduno un dritto palo, dove si fermino con legatura, acciò non siano sbattuti, nè troppo agitati dal vento. Avanzandosi poi la stagione, e venendo il tempo che cominciano a mettere, si taglino, o strappino subito che si vedono tutti i rametti, che nati fossero per il fusto, a riserva di alcuni sottili, orizzontali, spartati per il basso fusto, che chiamano il nutrimento, e facilitano la circolazione; e di soli due sù all' estremità, uno a destra, e l' altro a sinistra da servirsene per guarnire, e comporre tutto il corpo delle rame, che bisogneranno alla pianta; guidate, e condotte che siano saviamente col taglio, come dirò nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri passato il primo anno, dopo piantate nella coltivazione, fino che non saranno d'età di quattro, o cinque anni.

CAPITOLO VII.

NEl primo mese di Novembre dopo piantati i Peri, tanto ne' giardini, che nelle coltivazioni, si faccia a tutte le piante una giusta osservazione, e troveremo senza dubbio che avranno fatte di cinque cose una.

Primo, o vi troveremo delle piante del tutto morte.

II. Benchè sane, vive, e verdi, non avranno gettato nulla affatto.

III. O che non avranno fatti che piccoli, e minuti getti cattivi, e d'imperfetto colore.

IV. O che averanno gettato mediocrementemente.

V. O che gagliardamente.

I. Quelle adunque del tutto morte si spiantino, e si cerchi minutamente donde possa esser venuto il difetto, e facilmente riconosciutolo, si dia miglior esito all'acque sotterranee con nuova fogna; si facciano altre necessarie diligenze, e si ripiantino in luogo delle piante già morte altrettante delle buone, con l'avvertenza di metterli intorno alle barbe della nuova terra scelta, e del solito concime.

II. Quelle che non hanno gettato nulla affatto si scalzino circa a mezzo braccio al fondo, facendo attentamente una esattissima, e giusta riflessione, per vedere se fossero, come suol qualche volta accadere, sane e buone: cosa che si conosce dal non esser nè muffite, nè gialle, nè bigie, ma di buccia verdonia, molto piena di nutrimento, e disposta alla vegetazione. In questo caso, essendo, come ho già detto de' Piantoni nel Capitolo settimo del Trattato degli Ulivi, in una specie di letargo, che abbia addormentata a tempo la loro facoltà vegetativa, non si disprezzino,

no, anzi se ne faccia buon capitale, e si governino, e si ricalzino con la terra già scavata, poichè al principio della nuova stagione questa sorta di piante così addormentate sono capaci di ripigliare, e risolvere con molta forza e attività, ed in un solo anno far gettate così grosse e robuste, che suppliscano a ciò che avevano mancato l'anno antecedente.

III. Per quelle, che non hanno fatti che piccoli, e minuti getti di cattivo colore, queste meritan subito di essere rigettate senz' altre osservazioni; attesachè quei miserabili getti non sono ordinariamente altro, che veri contraffegni di piante tanto inferme, che stiano di giorno in giorno per morire affatto.

IV. Per l' altre poi, che hanno gettato o mediocrementemente, o gagliardamente, si tengano in conto tanto l' une, che l' altre; scalzandole largamente più di mezzo braccio al fondo, tagliando tutte le barbe, che si trovano per il fusto, che resta scalzato, governandole con un corbello del solito concime; e ricalzate che siano con la medesima terra, si taglino i loro rami, alla lunghezza di cinque, o sei occhi, e più o meno secondo la debolezza, e gagliardezza delle piante, e complessione de' rami; lasciando più corti i più gagliardi, e sovente nulla toccando i molto deboli, con la dovuta avvertenza, che gli ultimi occhi che restano all' estremità, uno guardi alla destra, l' altro alla sinistra, acciocchè le nuove sortite non si rincontrino insieme, nè facciano altro disordine, ma restino da tutte le parti in giusta e debita lontananza uno dall' altro, e sempre mai lontane dal grande inconveniente della confusione. Indi si rimettano i loro pali, e si rileghino con le sempre solite divise diligenze.

Adunque staremo attenti particolarmente nelli mesi di Maggio, Giugno e Luglio, tagliando o strappando tutte le nuove sortite, che andassero al di dentro delle rame in falsi legni, in Cilindri, ed in altre inutili Vermene; affinchè le rame buone vengano con bello e buon ordine, ed il nutrimento resti sempre tutto ugualmente riconcentrato, e ripartito nelle sole rame, che

che debbono unicamente servire per comporre la pianta; e intanto si lascino per il dosso delle medesime alcuni corti spartati rametti asciugati, che sono da frutto; poichè questi ne' primi quattro o cinque anni sono capaci di farci gustare con nostro sommo piacere le loro tanto desiderate primizie.

Del tempo e del modo di coltivare le piante de' Peri passati che siano quattro, o cinque anni dopo piantati nelle Coltivazioni, e fino che dureranno.

CAPITOLO VIII.

PAssati quattro o cinque anni dopo piantati i Peri ne' giardini, e nelle coltivazioni, si scalzino di nuovo più largamente nel mese di Novembre, circa a un braccio al fondo; tagliando tutte le piccole barbe che si trovano per il fusto su alte a fior di terra, senza tagliare nè lacerare nissune delle principali e maestre; governandoli con un grosso corbello di concime per ciascheduno; quale saria quasi necessario, che fosse di qualche tempo avanti preparato, e composto di vinaccia, che si cava dalle tina, di fondate di vini, e granella d'uva, che si cavano dalle botti nel travasarli, di sterco di colombi, di pelli di pecora, di cavallo biadato, di cuojazzoli, di lupini cotti; mescolato, e rivoltato spesso per ridurlo smaltito, sottile, e tutto di una medesima qualità. Questa sorta di concime è buonissimo per le piante de' Peri, particolarmente per quelle che sono in terre fredde, umide, frigide, fiacche, grasse, ma pigre, e poco attive, ed in luoghi ombrosi, e pacci d'aria bassa; dove per lo più questa sorta di piante, benchè in apparenza diano dimostrazione di esser sane, spiritose e gagliarde, sono per altro balorde, fiacche, e poco, o niente fruttifere; ond'è che gli spiriti, i sali e la prontezza del suddetto concime, non solo le ravvivano, risanano, e rinvigoriscono, rendendole anche feconde di frutti di un esquisito sapore.

Dopo governate, si ricalzino, e si zappi loro la ter-
ra

fa all'intorno, e si venga tosto all'operazione del taglio alle rame, non solo per renderle più durevoli, ed agreevoli alla vista, ma ogn'anno fruttifere. Stimo pertanto quì necessario di riferire alcune regole, le più utili e principali; mà per praticarle dottamente, si ricercano uomini di buona capacità, e savj, che riflettano, intendino; e posseggano bene la scienza del taglio; che essendo altrimenti, io son sicuro, che facciano più male, che bene.

Primo, si osservino tutti i rami inutili, infermi e morti, e non si permettano mai sopra le piante.

II. Si osservi se la pianta sia in terra grassa o magra, e se in luogo ombroso, ovvero arioso, e bene ventilato; e se sia di razza di frutti grossi, o piccoli; che se in terra grassa, e di razza di frutti piccoli, si lascino i rami in maggior quantità, e più lunghi; ed essendo in terra magra, e di razza di frutti grossi, si lascino i rami in minor numero, e più corti: essendo poi in paese basso e in luogo ombroso, si guidi la pianta più alta di fusto, e si tenga più chiara, ed aperta di rami; in paese poi più elevato, e arioso, si tenga più bassa di fusto e di rami, e si adatti il lor numero, e la loro lunghezza alla forza ed al vigor della pianta.

III. Si osservi se la pianta sia molto gagliarda, o mediocre, ovvero debole; e si adatti il numero; e la lunghezza de' rami alla forza, ed alla complessione della pianta; che essendo gagliarda, si lascino i rami in maggior numero, e più lunghi; ed essendo mediocre, si lascino in minor numero; e più corti, e molto meno essendo debole.

IV. Si osservino tutti quei rami, che dovranno servire per guarnire, e comporre la pianta, e si tenga sempre equilibrato, e ripartito in essi ugualmente il nutrimento, acciocchè un ramo non ingrossi mai più dell'altro: ciò che facilmente si ottiene con lasciare meno lunghezza a i rami grossi, e più a' piccoli; perchè trovando il sugo la resistenza nel ramo grosso, scortato, necessariamente si diverte da quello, e s'incamina, e s'alza per il piccolo, dilatandosi forzatamente in questa

sta maggior lunghezza. Si pratici poi tutto il contrario ne' rami da frutto, lasciando sempre maggior lunghezza a' grossi, che a piccoli; perchè i grossi sono capaci di resistere molto più al numero ed al carico del frutto, senza rompersi; perciò si cerchi aggiustatamente di adattare la quantità, e il peso de' frutti alla complessione, e robustezza de' rami.

V. Si osservi attentamente per ben conoscere, e lasciare anche nelle piante piccole, molti rami asciugati, che sono da frutto; purchè non sieno capaci di togliere, o di far male agli altri da legno.

VI. Si osservi se qualche ramo di buona complessione, sortito al di sotto contro l'ordine più comune della natura, fosse per altro situato in luogo, che potesse essere il caso per allevarne, o parte o tutta la pianta, si conservi, tagliandolo solamente alla lunghezza di quattro, o cinque occhi. Quest'ordine più comune della natura consiste generalmente, che in tutte le piante il primo ramo sortito all'estremità sia sempre il più grosso; e l'altro secondo, che resta al disotto, sia più piccolo di quello, ma più grosso del terzo; e così gradatamente tutti gli altri rami dovrebbero tenere questo buon ordine, nascendo in qualunque luogo della pianta.

VII. Si osservi quando si allevano i nuovi rami da legno, di farlo col divisato modo, ed arte; acciò guarniscano, e riempiano tutte quelle parti, che resterebbero vuote dopo tagliati i rami da frutto, perchè questi, dopo che hanno fruttato tre, quattro, o cinque anni, sovente s'illanguidiscono, e restano come infermi, mezzi morti, e quasi affatto abbandonati dalla natura, e perciò è necessitato il Giardiniere a levarli: ond'è, che non avendo saputo provvederci per tempo, si ritrova poi senza rimedio piante sguarnite, e vuote affatto di rami, e di figura sconciissima.

VIII. Si osservi se la pianta avesse qualche ramo troppo gagliardo e bravo, che andasse molto in alto colla sua cima; questo si tagli anche nel grosso, affinchè il sugo stia sempre riconcentrato, e ripartito ugualmente

in

in tutte l'altre rame buone, prima che si raffreddino, e si prosciughino; perchè altrimenti accaderà, che questo ramo rovinerà tutta la pianta.

IX. Si osservi se da qualche ramo sottile, e minuto ne fosse sortito altro più grosso della sua madrebranca; questo si tagli subito intieramente, perchè questa sorta di rami non sono da farsi fondamento nessuno nè per la figura, nè per il frutto.

X. Si osservi anche nelle piante giovani, se abbiano gettati alcuni rami, quali in vece di andare dritti, riguardino l'Orizzonte; questi si lascino in numero competente, non perchè siano buoni, nè capaci di comporre e guarnire la pianta, che in verità non son tali; ma perchè diventano ben presto da frutto. Egli è però da sapere, che quando sopra il dorso di detti rami orizzontali ne sortissero altri di falso legno, da' quali non se ne caverà mai soccorso alcuno, nè per la figura, nè per il frutto, questi si taglino intieramente; altrimenti accaderà, che rovineranno la loro madrebranca. Perciò è necessario osservar bene nella Primavera, ovvero nella State alla loro nascita, e strapparli subito che si vedono.

XI. Si osservino tutte quelle piante, che ne' primi anni hanno sempre gettati i rami di una mediocre grossezza e complessione, quali non danno segno che di piante deboli, e di poca durata. Passati poi alcuni anni si vedono le medesime piante che gettano uno, due, tre, e forse di vantaggio rami di falso legno; allora è che bisogna avvertire, e considerare se i medesimi rami sieno situati in modo, che possano esser capaci di contribuire per una nuova, bella e regolata figura; che in questo caso ci fonderemo subito le nostre speranze, cominciandoli immediatamente a disciplinare col taglio; e intanto si conservino, se non tutti, almeno una parte de' primi vecchi, e deboli, tanto quanto siano buoni per il frutto, scegliendo i migliori con intenzione di levarli quando non siano più buoni. Non si lasci pertanto di tagliare con avvedutezza sopra li detti rami nuovamente sortiti, perchè comincino a disporli da per loro
per

per comporre regolatamente tutte le rame , che possono bisognare alle piante , senza mendicarne l'ajuto dalle rame vecchie. Se poi i predetti rami nuovi fossero fortiti in luogo sconcio, e mal situati, da non potersene servire per uso di una nuova ofsatura di rame; in questo caso si tagliano tutti intieramente sul fondamento, che l'anno venturo ne dovranno sortire de' nuovi più belli, e meglio situati, perchè a quest'ora si è già scoperto, e siamo assicurati, che la pianta va aumentando le forze per mezzo di nuove radici venute straordinariamente; onde non sarebbe prudenza scuitar la pianta nè per mezzo de' primi foli rami deboli, di poca complessione, e affatto incapaci di ricevere e impiegare in se stessi tutto l'acquisto del nutrimento; nè pure per mezzo de' nuovi, quando si vedono situati in cattiva positura. Adunque è necessario di fare un' esattissima riflessione per trovare il modo d'impiegare tutto il nuovo acquisto del nutrimento a beneficio della pianta per mezzo d'altri rami nuovamente fortiti, benchè di falso legno, e contro l'ordine naturale; capacissimi questi di darci più anticipatamente tutto l'utile e il dilettevole:

XII. Si osservino tutti i rami donde abbiano la loro origine, e di qual natura veramente sieno, e si taglino tutti quelli, che nati fossero contro l'ordine della natura, massime quelli che vanno al di dentro in falsi legni con pregiudizio dell'altre rame buone, a riserva di qualcheduno, che fosse sortito assai lontano dal luogo, ov'ebbe l'origine la sua madrebranca, ovvero, come si è detto, da qualche parte troppo sgarnita. Questa sorta di rami, benchè di falso legno, tagliati alla lunghezza di quattro, o cinque occhi, e più o meno secondo la forza della pianta, e la complessione di detti rami; possono i medesimi servire per il frutto, e nel medesimo tempo per aprire, e guarnire la pianta. Ma per ben mettere in pratica una sì difficile operazione, ci bisognano molte riflessioni, ed uomini, che abbiano della pratica, e molta e vera cognizione delle piante, affinchè sappiano distinguere

N

e co-

e conoscere que' rami veramente capaci di esser buoni per il frutto, e per il legno, senza che possano esser di pregiudizio agli altri: perchè dandosi il caso che uno di questi rami, che si lascia con fine, che egli faccia del frutto, e guarnisca la parte vuota, fosse il medesimo fortito, come è facile, in qualche luogo, dove faceva la maggior forza l'esuberanza del nutrimento della sua madrebranca, in questo caso, dico io, sarebbe assai mal fatto, poichè si renderebbe capace di attrarre, e tirare a sè la maggior parte della virtù vegetativa; perchè sempre-viepiù crescendo il detto ramo, viene a dilatare la strada al sugo, che se ne scorra addirittura, quasi tutto per il medesimo ramo: dimodochè l'altre rami di questa pianta, sì malamente guidata, vengono a restar prive della maggior parte della loro facoltà vegetativa, ed abbandonata dalla natura; ne segue intanto, che il secondo, o terzo anno cominciano a ridursi languide, miserabili, senza forza, ed affatto incapaci di poterla riacquistare; perchè il nutrimento ha già presa altra strada, a guisa dell'acqua di un fiume, che battendo con maggior forza, più che in altri luoghi, in qualche tortuosità delli suoi argini, dove cominciata una piccola rottura, per la quale cominciandovi a passar l'acqua, a poco a poco rode, consuma, e porta via l'argine, fino a tanto che l'apertura non si è resa grande, e capace di passarvi tutta l'acqua con facilità; di maniera che ella, per così dire, abbandona affatto il suo vero letto, e se ne va facendo a suo piacere un altro di nuovo per l'adjacente, e più bassa campagna. Il simile appunto fa il nutrimento delle piante in quei rami fortiti, dove il medesimo fa la sua maggior forza. Con questa differenza però, che l'acqua, uscita fuor del fiume assegnatole, riesce quasi sempre, a forza d'argini, o altri ripari di obbligarla a ritornarsene nel suo vecchio letto; ed ella essendo l'istessa, facilmente vi torna, perchè il fiume è sempre capace di riceverla: ma non è certamente così nelle piante; perchè quei rami che restano per due, o tre anni pri-

vi

vi della maggior parte della loro facoltà vegetativa, è vero che non seccano; ma si riducono in uno stato di non essere mai più buoni; nè capaci di riacquistarla; perchè in tanto si prosciugano, assodano, e fermano i loro canali, e per conseguenza perdono tutta quella disposizione, e attività che avevano di ricevere facilmente il loro nutrimento, fattosi anche in maggior copia.

Per quello poi che riguarda il tempo di tagliare, io dico; ed assicuro ognuno sopra la mia esperienza di trentacinque e più anni; che levatane qualche stagione di estremo freddo, si può tagliare di tutti i tempi, senza pregiudizio delle piante; essendo però vero che che quelle per loro stesse deboli, ed altre che sono in terra sottile asciutta, e poco sostanziosa, sarebbe bene poterle subito cadute le foglie; e l'altre medesime dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, e tutte quelle gagliarde dalla metà di Marzo sino a' primi giorni di Aprile, quando la molteplicità delle piante, e degli affari non permettano che si faccia più anticipatamente anche nelle piante gagliarde, che sarebbe cosa molto più utile; e vantaggiosa.

Tutto ciò che ho qui sopra descritto, per quello riguarda il taglio, è necessario di praticarlo anche in tutte le piante degli Agrumi, per renderle sempre belle, durevoli, e molto fruttifere. Ma è da sapersi, che non in tutte le qualità delle piante de' Peri, si debbono praticare le medesime regole nel poterle, perchè una qualità di Pera richiede una potatura affatto diversa dall'altra; il simile accade nelle piante degli Agrumi, essendovi in queste pure una differenza ben grande nella potatura che debbe farsi, per esempio alle piante de' Cedrati, da quella che debbe praticarsi alle piante de' Limoni, Aranci di Portogallo, Aranci dolci, forti, di fior doppio, Bergamotte, Mele rose, Limoncelli di Napoli, e molte altre qualità di una natura di rami affatto diversi; così richiedono e vogliono diverse le potature; e di qui pure ne nasce, che per mancanza di cognizione, e di buona pratica

de' Giardinieri che tagliano non solo a caso, ma sopra tutte le piante con la medesima regola, onde se ne vedono molte tanto di Peri che di Agrumi che fruttano ogn' anno pochissimo, benchè sane, e robuste, e gagliarde; e qui è dove mi dispiace infinitamente forse più che in altri luoghi, di non poter fare una ricetta, e insegnare, come credo d' intendere, distintamente il vero e diverso modo di potarle, a seconda della diversità della loro natura, ec.

Vi sarebbero moltissime altre osservazioni da spiegare: e per quelli che avessero genio di restarne pienamente informati, si contentino di leggere attentamente il nobilissimo, e gran trattato del taglio degli Alberi bassi, e fruttiferi del fu Monsù della Quintinie, ec.

Del modo di coltivare, ed allevare le piante de' Peri, che si mettono vicine alle muraglie, per tenerle a Spalliera di nuova invenzione.

CAPITOLO IX.

Primieramente questa sorta di piante si mettano mezzo braccio incirca vicino alle muraglie, e non tanto accoste, come ho veduto praticare da molti; e piantate che siano, colle medesime regole dette nel Capitolo sesto per quelle che si piantano ne' Giardini, e nelle Coltivazioni, si tagli subito il loro fusto, in modo che resti alto meno d' un braccio sopra la superficie della terra. D' Aprile poi quando fortiscono i primi germogli, due soli se ne scelgano per allevarli all' estremità, uno che guardi a destra, e l' altro a sinistra d' ella muraglia; e dopo sei Mesi fatti vermene nel mese di Novembre si scalzino, tagliando tutte le barbe troppo alte, e governate col solito concime, si ricalzino colla medesima terra. Indi si taglino le dette vermene alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhi, coll' avvertenza, che gli ultimi guardino al di fuori, e non al di dentro della pianta; e intanto s' allarghi-
no,

no, piegando le medesime vermene una a destra, e l'altra a sinistra, fermandole con semplice legatura, a due chiodi piantati nella muraglia; e da queste medesime vermene, e colla medesima regola si vada avanti, scegliendo e allevando ogn' anno nuovi rami, tagliandoli in maniera, che uno non ingrossi mai più dell' altro: ciò che si esige facilmente, e con poca fatica dal taglio praticato saviamente, tenendo sempre il nutrimento equilibrato, e ripartito in tutte le rame; secondo la loro grossezza, e lunghezza; e intanto a misura della forza, e del vigore che va ogn' anno aumentando; si crescano, e s' allunghino i rami ugualmente da ambe le parti, fermandoli a chiodi fitti nella muraglia, ripartiti in giusta distanza, senza incrociarli, e parimente s' allevano ogn' anno spartitamente alcuni rametti da frutto. E fatta la prima ossatura alla muraglia, chiara, e poco piena di rami, si comincino tosto ad allevare e conservare per il frutto le sortite, che nascano ogn' anno per il dosso de' rami già obbligati alla muraglia; levando affatto le troppo grosse, robuste, e gagliarde, sputando le mediocri, e nulla toccando le deboli; nè mai se ne lascino molte insieme, ma ripartite in giusta distanza una dall' altra, acciò non facciano della confusione, e non chiamino il nutrimento più in un luogo che nell' altro; nè mai si accostino, nè si leghino queste seconde rame a' chiodi della muraglia; come malissimamente ho veduto praticare a molti; poichè in tal forma si cavano dalla loro dolce, e natural positura; onde restano forzate a guisa d' un arco teso; dal che ne segue, che il loro nutrimento non ha la dovuta facilità di circolarvi, e fecondarle, di maniera che trovandosi così ristretto, necessariamente dà fuori in nuove sortite di succhioni, falsi legni, e d' altre numerose vermene, dalle quali ogn' anno egli è giuoco forza, che alcune si taglino, obbligando l' altre alla muraglia, con pregiudizio delle prime rame, che avevano già il possesso d' un' ottima disposizione di farsi grosse, complesse, e fruttifere; e intanto si soffermano, raffreddano, e prosciugansi, e

di qui è che si vedono quelle male sorte di Spalliere di piante quasi affatto infruttifere, e piene continuamente di un soverchio numero di rami languidi, inutili, e infermi; laddove guidate col taglio praticato saviamente, la virtù vegetativa circola, e ricircola più francamente nelle rame buone, senza che abbia occasione d'abbandonarle, e di sfogare in altre false fortite, mentre queste vanno crescendo ugualmente da tutte le parti, a seconda delle prime rame già obbligate alla muraglia, si fanno in poco tempo sì sode di complessione, capaci non solo di sostenerli da per se stesse, ma capacissime ancora di reggere tutto il carico del frutto, senza tante legature, e tanti imbarazzi di perichelle, di canne, di ferri e chiodi nelle muraglie, quali per verità non servono ad altro che per moltiplicare le spese, e gl'incomodi, martirizzando, ed affassinando le piante.

Adunque col solo taglio, gli Uomini, che bene l'apprendono, con poca fatica guidano benissimo questa sorta di piante in maniera, che senza legature facciano vistosa spalliera da per se stesse le branchemandri, e da frutto, e da legno, ripartendosi queste ugualmente col taglio, in modo che nessuna di loro mai vada alla volta della muraglia, ma tutte colle loro cime sporgano in fuori dall'opposta parte; e sopra tutto che non s'ergano tanto su dritte a cilindro, ma guardino bene l'Orizzonte. Ed ecco che tenutele, e guidatele in questa nuova moda, avremo spalliere assai più robuste, e più belle, nè meno durevoli, ma più feconde; e qui finalmente per sicurezza di tutti asserisco, che avendo io travagliato più volte in diverse vecchie spalliere, non solo di Peri, ma di Agrumi ancora, estremamente obbligate con tante legature alle muraglie, quali affatto disarmate da ogni legame, e ridotte col solo taglio alla divisata moda, che ho detto, ho compiutamente ottenuto l'intento con sì buon esito in pratica, e tanto felicemente, che non si poteva desiderare d'avantaggio.

*Del tempo, e del modo di diradare i Fiori de' Peri Buon-
cristiani dall' Inverno, e dello scacciamento,
e altre diligenze da praticarsi.*

CAPITOLO X.

IL vero tempo di tagliare, e diradare i fiori de' sud-
detti Peri, egli è subito che si vedono sbocciati, e
ben fioriti, prima che annodino il frutto; tagliandoli
tutti con forbicette, a riserva di un solo per polluz-
zola, sempre il migliore, e più bello, che si conosce
dall'origine del suo gambo più grosso, e meglio situa-
to, ed al suo colore vermiglio, rossellino, e più vivo
degli altri. Siamo adunque in necessità di tagliare tut-
ti i superflui, perchè essendo molto delicati, ogni pic-
cola nebbia, o altra intemperie dell'aria li fa assai
spesso tutti cadere, e lasciatone solamente uno per
polluzzola, questo resiste assai più all'ingiurie del tem-
po, perchè acquista subito maggior complessione; nè
li si ferma addosso gran tempo nè pure con danno l'
umidità, e la nebbia; poichè il medesimo fiore resta
isolato, asciutto, e più dominato dall'aria, pigliando
addirittura maggior quantità di nutrimento, senza che
resti indebolito dagli altri usciti dal medesimo bottone
che restando tutti uniti insieme, oltre al debilitarlo di
nutrimento, vengono a formare come un mazzetto le-
gato, vero ricettacolo, ove più facilmente si depon-
gono le umidità delle nebbie, con tanto di pregiudiz-
zio, che le più volte tutti ne cadono. Essendo poi
i frutti annodati, ovvero, in termine più comune di
Giardinieri, allegati, si stia attenti a tutte le nuove
sortite, in particolare a quelle che nascono sopra le
cime delle polluzzole, e vicino a' gambi delle Pera:
queste si taglino con forbicette, ovvero si pizzichino
con unghie subito che si vedono; poichè lasciandovele,
cominciano tosto a succhiare molta di quella virtù,
che dovrebbe andare nelle Pera; e queste intanto lan-
guide, per mancanza di dovuto nutrimento, ad ogni

piccola nebbia, o vampa di Sole, soffermansì, impalidiscono, e cadono, ancorchè sianò alquanto ingrossate. Si osservino in oltre l'altre sortite, tagliando tutte quelle che nate sono sopra a i dossi de' rami grossi, ovvero vicino al luogo, ove i medesimi rami ebbero la loro origine. Il simile a tutte l'altre mal situate, da non poterse ne servire nè per il frutto, nè per il legno; acciò non sianò di pregiudizio nè alle rame buone, nè al frutto dell'anno imminente. E si comincino a fare le suddette osservazioni subito che si vedono le nuove sortite, seguitando fino alla metà d'Agosto a rivederle per il meno una volta la settimana, tagliando, o strappando sovente tutte le sortite inutili e dannose. Si spuntino agli ultimi di Maggio; ovvero al principio di Giugno anche tutte le nuove cime delle rame buone, affinchè il nutrimento resti sempre tutto impiegato, e riconcentrato a favore de' frutti già allegati; e delle rame basse, che sono le più difficili a pigliare il nutrimento e mantenersi gagliarde, robuste, e fruttifere. Questa è un'operazione necessaria necessarissima, ed è pochissimo praticata, perchè niente intesa.

Si osservi anche dalla metà di Giugno alla metà d'Agosto; e se in questo tempo la stagione andasse molto asciutta, si adacquino le suddette piante; una volta la settimana nel medesimo modo che ho insegnato per quello de' Fichi nel Capitolo terzo; acciò le Pera si mantenghino tenere; e disposte a crescere, e non si assodino; nè si soffermino troppo presto; ma seguitino a ingrossare senza nessuna occasione di trattèhimento fino al tempo che cominciano a disporli alla loro maturazione.

Giunti poi al principio del mese di Settembre, e vedute alcune Pera molto grosse, belle e stimabili, ma in luoghi troppo esposti al vento, dove cortino pericolo di cadere prima che sianò fatte, si piglino alcune sacchette fatte di spaghetto, ad uso di reti; mettendone ad ogni Pera una; e ferrata che sia la sacchetta col suo spaghetto al gambo della Pera, si fermi, e s'afficu-

assicuri col medesimo spaghetto a qualche ramo superiore in modo, che la Pera riposi totalmente sulla sacchetta, e non altrimenti più sulla rama, che l'ha prodotta, affinchè restino difese, e assicurate da' venti; e perchè i loro rami non essendo più forzati dal peso, e levati dalla loro natural positura, possono più facilmente dagli l'ultimo nutrimento; e in tanto le Pera si facciano più compiutamente grosse, e perfette.

Del tempo di cogliere le Pera dal Verno, in particolare le Buoncristiane, e del modo più proprio di conservarle.

CAPITOLO XL

IL vero tempo di cogliere le Pera dall'Inverno, in particolare le Buoncristiane, non è limitato; perchè in alcuni Paesi si perfezionano più presto, ed in altri più tardi, come accade anche sopra una medesima pianta, dove molte volte alcune non si perfezionano, in modo che siano da cogliere prima che alla fine del mese d'Ottobre, ed altre alla metà di Novembre, e forse più tardi. Il simile accade in tutte le frutta tanto dalla State, che dall'Autunno, colla differenza, che in queste il tempo si restringe a pochi giorni dal più al meno. Passati adunque cinque, o sei giorni del mese di Ottobre, venute che siano alcune rugiade fredde, si colgano immediatamente tutte quelle, che si osservano aver mutato il loro natio colore di verde ed oscuro, in più chiaro e lustro, e altre che nel medesimo tempo divengono picchettate d'un colore quasi simile al giallo; essendo questi i due più veri e sicuri contrassegni, che le Pera sono giunte al tempo di doverli cogliere; poichè non pigliano più nutrimento dalla Pianta; e perciò si colgano diligentemente con tutto il loro gambo, e in tempo che siano asciutte dalle guazze, e altre umidità. E per ben conservarle, si mettano per venticinque, o trenta giorni sopra

sopra le stuoje in modo che non si tocchino una coll' altra in una stanza esposta a mezzo giorno, sana, asciutta, ed ariosa, colle vetriere, o incarrate alle finestre, affinchè ne' tempi nebbiosi, e piovosi vi pasteri meno umidità che sia possibile, tenendole aperte nelle giornate belle e asciutte. Passato che sia il detto tempo, si mettono sopra le tavole in altra stanza alta, esposta all'aria di Tramontana, che abbia le finestre da due parti, affinchè sia ventilata, e possa girarvi l'aria; perchè stando ferma, tosto si appesce nel medesimo modo che s' imputridisce l'acqua stagnata, mettendo le reti di filo di ferro, o di spaghetto alle finestre, quali non si ferrino che ne' tempi umidi, piovosi, nebbiosi, e tanto freddi e rigidi, che le Pera possono ghiacciare, perchè siccome il caldo, il vento Scirocco, l'umidità, la nebbia e l'aria rinchiusa, accelerano la maturità, così l'aria fredda, ventilata, e asciutta le porta avanti, trattienendole, che maturino più tardi. Si vadano poi a rivedere una volta, o due la settimana, secondo le qualità, e quantità, che ne abbiamo; e trovando che le meno perfette cominciano a marcire, si levino tosto, perchè non infettino l'altre, che lor sono appresso; nè cagionino altro cattivo odore alla stanza; e sappiasi, che il marcire delle frutta dipende molto da non essere state bene appropriate le piante alla terra e al Clima, e altre volte dall'imperfezione delle medesime frutta, che hanno qualche parte piagata, poco sana, e talvolta dall'essere mature, e non conosciute a tempo dalle persone, che ne hanno la cura, e trovandone delle perfettamente mature, si mangino, o se ne faccia altro esito prima che degradino dalla loro bontà; perchè tutti i frutti vorrebbero essere mangiati quando sono sul vero perno della loro maturità; poichè passato questo lor termine, necessariamente degradano di perfezione, e cominciano a perdere quel loro odorifero e delicato sapore, diventando in poco tempo sì acquose, e tanto mezze, che poi ben presto marciscono affatto, ed altre avvizziscono, e si asciugano tanto, che non sono buo-

buone a nulla , in particolare quelle fatte in terre grasse , ed in paesi umidi , e non appropriate le qualità delle Pera a quelle della terra , e colte troppo presto dalle loro piante ; queste , o per un verso , o per l'altro periscono prima che maturare perfettamente . Però si facciano tutte le divise osservazioni , per mangiarle in punto , ben mature , e non trasandate . Poichè in tutto , ma più ne' frutti di questa sorta , non si dà che efimera la permanenza .



T R A T T A T O

D E C A S T A G N I ,

Tanto per uso dellé Selve, che de' Polioneti.

*Delle qualità della Terra più atta e propria per
uso de' Vivaj di Castagni; e del tempo, e del
modo di prepararla, per seminarvi le Castagne.*

C A P I T O L O P R I M O .

Sarebbe cosa molto propia, che la Terra, che debbe servire per uso de' Vivaj di Castagni, fosse già stata di qualche tempo lavorata, e travagliata ogn' anno, e di sua natura perfettamente sana, tanto per le acque sotterranee, che superficiali; nè mai troppo leggiera, ma profonda; pastosa, grassa, pronta; attiva, ed esposta all'aria di Levante, e mezzo giorno, e non totalmente alla Tramontana; e per quanto sia possibile col comodo di poterla adacquare nella Estate; perchè il beneficio dell'acqua è cosa molto utile; e vantaggiosa, essendo verissimo, che non solo i Castagni, ma tutte le Pianté piccole fanno più prova in due anni, mentre sieno adacquate a tempo, di quel che facciano in quattro senza questo valevole ajuto; perchè non viene mai interrotta la loro azione, nè si asciugano punto le loro già ubertose trachee per la troppa siccità della State, onde pigliano immediatamente un'ottima disposizione; che senza questo necessario principio, tutte le piante crescono sempre molto più adagio, e restano così languide, stentate, e miserabili, che non concludono mai che poco, o nulla.

Caso poi che questa terra fosse viziosa per la soverchia umidità, originata dall'acque travenate, e rinchiusa, come accade sovente in molti luoghi di Paesi montuosi, e lontani dal domestico, si veda di sanarla
pe:-

perfettamente per il meno un anno prima di seminarvi le Castagne, per mezzo di fogne sotterranee, fatte stabilmente, con la sua stipa sopra, o altro frascame grossolano, ovvero di fosse aperte, fatte ad ogni corto tratto, secondo che richiede il bisogno; ma è da sapersi, che sono molto più lodevoli le prime delle seconde; e così asciugata e sanata si vanghi, o si zappi subito quattro o cinque palmi al fondo, mettendo il suolo in buona positura, riempiendo tutte le fosse già scavate per uso delle fogne, smuovendola, e sritolandola da per tutto ugualmente, acciò abbia tempo, e possa più facilmente risvegliarsi dal suo letargo, e ripigliare la sua perduta prontezza, e attività: perchè le acque travenate, rinchiusa, e stagna nella terra, tosto l'opprimono, e addormentano in maniera, che resta, per così dire, come un corpo morto, nè si risveglia così subito facilmente in poco tempo, mentre non sia prima smossa, sollevata, e sritolata per il meno due volte nella State, in tempo che sia asciutissimo.

Se poi fosse naturalmente sana, ma troppo serrata e costipata insieme, per la ragione di essere stata molto tempo sode, e senza lavorare, e perciò impigrita, addormentata, e perduta quasi affatto la sua dovuta natural prontezza, e attività, come accade in tutte le terre, che si lasciano per molto tempo sode, e senza lavorarle, diventando subito quasi affatto sterili, ed infecunde. Questa ancora si vanghi, o si zappi per il meno tre palmi al fondo del mese di Maggio, sollevandola, sritolandola, e purgandola benissimo da tutte le spine, roghi, erbe, ec. acciò possa più validamente abbracciare, e approfittarsi, non solo del calor del Sole, che la concuoe, scioglie, e stagiona, ma anche degli altri benigni influvi celesti, che la fecondano.

Essendo adunque la terra così preparata, e giunti alla metà del mese di Novembre, ovvero all' incirca, o in tempo che non sia troppo bagnata, si vanghi o si zappi di nuovo per il meno tre palmi al fondo, facendovi tosto i solchi con l' aratro; ed essendo luogo piccolo, vi si facciano col marone a mano, in distan-

za di due palmi incirca uno dall'altro; e nella medesima distanza si facciano in detti solchi sterzatamente le buchette con la vanga; di grandezza capaci di una grossa giumenta del nostro solito concime per ciascheduna; e coperto che sia immediatamente per l'altezza di due; o tre dita di terra; vi si mettano subito tre; o quattro castagne per buchetta, scelte, perfettamente granite; in distanza di mezzo palmo in circa una dall'altra: Io dico tre; o quattro per buchetta, benchè sieno più del bisogno, perchè non sempre tutte nascono; ed altre talvolta son guastate; e mangiate dagli animali: coprendole leggermente per l'altezza di tre dita di terra benissimo stritolata, e senza pigiarla, appianando da per tutto i solchi ugualmente col marrone; appunto come si pratica al fermentone; faggina, legumi, simili; ec.

Giunti agli ultimi giorni del mese di Marzo, ovvero al principio di Aprile; subito l'anno dopo seminate le Castagne, tempo appunto, che cominciano a nascere; allorchè si vedano cresciute per l'altezza di un palmo, o poco meno, si puliscino benissimo da tutte l'erbe, sarchiando, e smuovendo da per tutte leggermente la superficie del suolo; ficalzando nel medesimo tempo i Castagni, acciò possino più facilmente pigliare un ottima disposizione per crescere anticipatamente con la dovuta vivezza, e celerità, seguitando non solo nella Primavera, ma anche nella State, e nell'Autunno; tenendoli sempre sarchiati, netti, e puliti dall'erbe; e veduto, che ne i tempi di estremo caldo, dessero qualche semplice segno di voler patire per il troppo asciuttore, tosto si adacquino, introducendo placidamente l'acqua nel vivaio, dandogli tempo, che la terra possa benissimo inzupparsi da per tutto ugualmente, replicando più volte nella State questa adacquatura, sempre che si vede il bisogno, massimamente il primo anno, perchè essendo i Castagni così piccoli, e poco inoltrate, e internate le loro corte, e tenere barbe nella terra, sentono subito ogni semplice asciuttore, che interrompe, e sofferma il continuo della loro azione, e in-

tan-

tanto perdono il principio, ed il possesso che già avevano della loro ottima disposizione che non possono mai riacquistarla così certa, e sicura; che con molta difficoltà, e con gran perdimento di tempo; e perciò si faccia il possibile per inumidire la terra; prima che sia troppo asciutta; e per levarle la superfluità dell'umido, allorchè si conosca troppo bagnata; non solo per l'acque travenute, e rinchiuse, ma dobbiamo anche starvi avvertiti, per non adacquarla mai se non in tempo di vero bisogno; mentre è certissimo, che questi due estremi opprimono, e addormentano la terra, rendendola subito; come sopra si è detto, pigra, e quasi affatto sterile, ed infeconda.

Sappiasi in oltre; che le Castagne si possono seminare con buon esito anche ne' mesi di Dicembre; GENNAJO, FEBBRAJO, e MARZO; ma ho veduto sempre prove migliori in quelle seminate di Novembre; e intanto ci liberiamo dall'imbarazzo di doverle conservare: cosa che non riesce mai, senza che non se ne guastino molte, quantunque si praticino tutte le diligenze; nè vi è da dubitare, come vien falsamente supposto, che quelle che si seminano nel mese di Novembre sieno sottoposte a esser guastate dalla rigidezza del ghiaccio, mentre abbiamo di sicuro, che non patiscono nulla affatto, quando non sieno seminate in terre viziose, oppresse, e addormentate, come già si è detto per la soverchia umidità. Neppure vi è da temere che non facciano ragionevolmente bene, seminate anche in luoghi, dove non sia il comodo di poterle adacquare; ma è altresì verissimo, che fanno più adagio, nè possono così subito pigliare quella ottima disposizione, che credo totalmente necessaria in tutte le piante, non solo perchè sieno più robuste, e fruttifere, ma anche perchè creschino anticipatamente fino alla loro più dovuta possibil grossezza.

Finalmente è da sapersi, che i Vivai di Castagni, fatti e custoditi, come abbiamo già detto, sono da servirsene più per uso di Selve, che per farne Pollo-neti, o, come altri dicono, Palaje, o Vernacchieje, per-

perchè in questo caso si possono seminare le Castagne molto più spesso, per aver maggior quantità di Castagni nel medesimo spazio di terreno, mentre non si debbano innestare, e si possono sbarbare dal Vivajo per il meno due anni più presto di quelli che s'innestano per uso delle selve, e piantarli nelle terre già preparate per uso di Polloneti, come penso di dire ulteriormente in questo medesimo Trattato in un Capitolo a parte.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli nel vivajo il secondo anno dopo nati.

CAPITOLO II.

IL secondo anno dopo nati i Castagni, allorchè giunti circa agli ultimi giorni del mese di Aprile, ovvero al principio di Maggio, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si puliscino benissimo da tutt'le erbe, zappando minutamente il suolo più volte nella State, sempre che si vedono ritornare le nuove erbe, acciò la terra sia più disposta, e atta a dargli immediatamente tutto il dovuto necessario incremento; e veduto che nella State più calda patissero l'asciuttore, si adacquino, come già si è detto nel Capitolo antecedente, con l'avvertenza, che essendo in quest'anno un poco più cresciuti, assicurati, e avanzati con le loro barbe nella terra, non patiscano così facilmente per ogni semplice asciuttore, onde non sono così subito in necessità d'essere adacquati tanto spesso, come l'anno passato.

Passando poi alla prima settimana di Giugno del medesimo anno, ciò che dipende non solo dalla stagione avanzata, o posticipata, ma anche dal Clima più o meno caldo, e dalle qualità della terra più, o meno pronta, e attiva, si osservino esattamente i Castagni, e allorchè si vedono per il dosso del fusto, massime su vicino alla cima, fortiti, e allungati molti rametti laterali, si taglino tosto con ferro tagliente solamente tut-
ti

ti quelli, che facessero dubitare di voler troppo ingrossare con pregiudizio della vera cima, acciò venghino di fusto liscio, dritto, agguagliato, e unito di grossezza più che sia possibile, per poterli poi più validamente innestare, e alti e bassi appunto là dove il genio e il bisogno richiede; lasciando spartatamente tutti gli altri piccoli rametti orizzontali, come incapaci di minimo pregiudizio alla cima, e al fusto, e intanto facilitano la circolazione, l'ingrossamento, e la proporzione al medesimo fusto, chiamando in suo vantaggio il nutrimento.

Nè mai si pratici di lasciarli crescere a loro arbitrio; perchè cominciando il nutrimento, e la virtù a diffondersi subito copiosamente, dilatandosi ne' rametti troppo grossi, venuti contro il buon ordine della natura, tosto abbandonan la cima maestra con tanto di pregiudizio, che i Castagni, così male allevati da principio, vengono tanto storti, brutti, confusi, e simili a tanti Frasconcelli, venuti a capriccio della natura; appunto come farebbero i virgulti, che risorgono dalle ceppaje de' Polloneti, se non si comincia sino da principio a diradarli, levando affatto i più deboli e superflui, guidando gli altri su diritti col taglio praticato saviamente a tempo, tagliando tutte le rame venute lateralmente, capaci di farsi troppo grosse, e pervertire il bell'ordine della natura; onde è che senza questo mezzo non si otterrebbero da' Polloneti così facilmente non solo anticipati, e bellissimi pali, ma anche grosse, dritte, pulite, e lunghe pertiche, per uso di cerchi, con altri ottimi, e bellissimi legnami per servizio delle fabbriche.

Del tempo, e del modo di scegliere, e destinare le mazze domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo.

CAPITOLO III.

PARlando del tempo e del modo di scegliere, e destinare preventivamente le masse domestiche per innestare i Castagni nel Vivajo, è da sapersi da tutti quelli che vogliono fare un grosso numero d'innesti come ho fatto io più volte in diversi luoghi, che è cosa molto utile e necessaria di pensarci per il meno un anno prima del tempo dell'innestatura, per non averle poi a mendicare, e pigliarle a caso, come da molti vien praticato, con pregiudizio notabilissimo dell'annue rendite delle loro Selve; perchè ormai sono assicurato, che non tutte le qualità di Castagni riescono ugualmente fruttiferi in un medesimo terreno; onde è necessario scegliere le mazze di diverse specie, e fare gl'innesti separatamente, per poter poi riconoscerli, e adattarli con la dovuta necessaria proprietà alle diverse qualità del Clima, e del suolo; nè mai riportarsi totalmente a' Contadini, nè ad altre persone di corta vista, che non valutano queste cose che poco o nulla, se pure non le disprezzino.

Prima dunque di arrivare al mese di Marzo, dell'anno avanti, che si vogliono fare gl'innesti, si scelghino alcuni robusti pedali di Castagni di diverse qualità, come sarebbero i Marroni benchè, alquanto fallaci, sono la miglior qualità di Castagne di tutte l'altre, non solo per mangiarle in diverse maniere, ma anche per farne farina; essendo questa la perfettissima tanto per la delicatezza, bianchezza, sapore, e odore; non essendovi nissun'altra qualità di farina di Castagne, che possa starle a fronte; ma è altresì verissimo, che sono molto soggette ad esser rubate da' Confinanti, e molto più da quelle medesime persone, che ne hanno la cura; perchè oltre a quelle, che mangiano
con-

continuamente in più modi, ne vendono molte, e forse anche contro la loro volontà, per la ragione delle frequenti richieste, ed altre ne regalano a' parenti, agli amici, e ad altre persone, ec. di manierachè, se si potesse, starei quasi per dire, che non possono far di meno, perchè vengono troppo ricercate da tutte le qualità di persone. E quì è dove tocca a i Padroni, e alle persone, che soprintendono a pensate, come possono andar le cose, riguardo all' interesse, facendo bene i conti, per vedere se possa essere più utile il piantare di questa sorta di Castagni, o di altre qualità. Vi sono le Carraresi, o come altri dicono Carpinefi, che sono una buonissima qualità di Castagne; perchè ne fanno moltissime, rassermano quasi ogni anno; e seccate, pulite, e stagionate che sieno; riescono le più pesanti di tutte l'altre; ma invecchiandosi la loro farina, piglia facilmente di grasso; e queste pure sono alquanto ricercate, per mangiarsi fresche, ma non da tutte le qualità di persone, come i Marroni. Essendovi anche le Castagne chiamate Mogliane; molto stimabili non solo per la loro buona qualità di farina, ma molto più perchè fruttano copiosamente ogni anno, allorchè sieno piantati i Castagni nelle Colline basse in luoghi domestici; e non soggetti all'asciuttore eccessivo; e guardati più che sia possibile dalla tramontana, ne sono molto ricercate per mangiarsi fresche, e vengono presto alberi, molto guarniti di rami fruttiferi, durevoli, e di smisurata grossezza. Nè sono da dispregiarsi le Pastinesi, e montanine, perchè fruttano queste ancora quasi ogni anno copiosamente, mentre sieno piantati i Castagni in luoghi propri, e vi abbiamo subito il vantaggio, che sono meno ricercate dell'altre, perchè hanno cattiva vendita, mentre sono poco buone a mangiarsi fresche.

Scelti che avremo questi pedali di Castagni, non avendo altro modo di trovare tutta quella quantità di mazze, che bisogneranno per fare i nostri innesti, si taglino nel grosso i rami de' medesimi Castagni, non mai troppo vicini al centro, acciò possano gettare più

facilmente un grosso numero di auove, lisce, e belle sortite di vermene, per servirsene poi nel mese di Aprile dell' anno venturo, per cavarne gli anelletti, e fare gl' innesti di quella razza, che possono essere più fruttiferi, per la qualità del Clima e del suolo delle nostre selve: essendo verissimo, che non avendo pensato per tempo a trovare, e destinare le mazze domestiche di buona razza, come sopra si è detto, saremo poi al tempo dell' innestatura molto imbarazzati, e per necessità obbligati a pigliarle come si trovano, e non come si vorrebbero, con pregiudizio notabilissimo delle nostre annue rendite,

Del tempo, e del modo d'innestare i Castagni del Vivajo il terz' anno dopo nati.

CAPITOLO IV.

IL tempo d'innestare i Castagni non si può appunto limitare, perchè dipende dalla Stagione, dal Clima, e dalla qualità della Terra, più o meno pronta, e attiva, ma ordinariamente ne' Paesi non molto freddi egli è da' venti, fino a' trenta del mese di Aprile, allorchè si vedano entrati bene in azione, cosa che si conosce dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto; allora si taglino immediatamente le mazze domestiche, facendo tosto gl' innesti a anelletto, o, come altri dicono, a bocciuolo, con l'avvertenza di non pigliar mai gli anelletti nel piè delle mazze, nè vicini alla cima, ma solamente quelli di mezzo, che sono li più ubertosi, e facili ad attaccarsi validamente, mentre hanno gli occhi più compiutamente perfetti, e disposti alla pullulazione, staccandoli, e cavandoli destramente dalle mazzette, in maniera che non crepino, nè si lacerino i loro occhj, e con altrettanta avvedutezza si mettino nel fusto salvatico, allentata che sia la buccia, spaccata, e divisa in tre, o quattro parti, spingendoli tanto a basso, fino che l'abbraccino giustamente, praticandosi altre osservazioni, e diligenze, che

che ho più minutamente descritte , e insegnate per l'innestature de' Gelsi , e degli Ulivi , la prima nel Capitolo terzo del Trattato de' Gelsi , e c. 105. e la seconda nel Capitolo terzo del Trattato degli Ulivi , a c. 124. facendoli sempre , per quanto sia possibile , in belle giornate , e sopra tutto , che non sieno piovole .

Nè mai si lasci il bell' ordine di ripartire i Castagni nel Vivajo , facendo tre , quattro , e cinque filari d' innesti , tutti di marroni uniti insieme , ed altrettanti di Carraresi o sieno Carpinési , Mogliane , Pastinesi , ec. e più , e meno secondo la quantità de' Castagni salvatici , ed il bisogno che abbiamo , per le diverse qualità delle terre delle nostre selve . Nè mai si facciano a caso , nè alla rinfusa , senza separare gli assortimenti uno dall' altro , per poter poi conoscere di che razza sieno , per bene appropriarli al Clima , e al suolo : cosa che a mio giudizio è di somma importanza ; quantunque sia pochissimo praticata .

Giunti poi circa alla prima settimana del Mese di Giugno , dopo innestati , si rivedino esattamente , ed a tutti quelli bene attaccati , si levino le nuove sortite , venute per il fusto salvatico , affinchè non sieno di pregiudizio agl' innesti ; ed essendovene alcuni non attaccati , come suole accadere , massime quando sono fatti per mano di persone , che operano a caso , a questi si lasci crescere solamente una sortita salvatica la più vicina all' estremità , per poterli di nuovo innestare nell' anno venturo ; e nel medesimo tempo si zappi da per tutto il suolo , non solo per pulirlo dall' erbe , ma anche per risvegliarlo , e metterlo in maggiore attività , ec. e veduto , che nella State patissero per il troppo asciuttore , si adacquino , come già si è detto antecedentemente nel secondo Capitolo ; tenendo continuamente levate le sortite salvatiche , che nascano di quando in quando per il fusto ; nè si lasci mai coprire il terreno dall' erbe , che facilmente vi nascano , per la ragione dell' acqua datagli nella State ; e resti ognun persuaso , che il tenere spesso smossa , sollevata , e pulita la terra dall' erbe , serve di non ordina-

gio, e anticipato vantaggio a tutte le piante, e a tutte le ortaglie.

Indi passando al mese di Maggio dell' anno seguente, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si zappi al solito per tenerla smossa, e pulita dall' erbe, e nel medesimo tempo si dia un' occhiata agl' Innessi; e veduto che i rami minacciassero della confusione, e non venissero secondo l' ordine il più comune, che tiene la natura nella produzione de' branchi, tosto si taglino affatto tutti quelli che mostrassero di voler pervertire questo bell' ordine, acciò i Castagni venghino più belli, e anticipati, che sia possibile: assicurando ognuno, allorchè giunti al mese di Novembre del medesimo anno, saranno così belli, grossi, e capaci, da potersi cominciare a trapiantare nelle selve, come vado a insegnare nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di piantare Castagni nelle Selve, con altre utili, e necessarie considerazioni da praticarsi.

CAPITOLO V.

PArlando in primo luogo del tempo di piantare i Castagni nelle Selve, è da sapersi che è fuor di ogni dubbio, che nelle sponde basse, in quei luoghi esposti all' aria di Levante, e mezzo giorno, e composti di terra sana, e leggiera, egli è dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre; laddove nelle terre forti, esposte all' aria di Tramontana, ove più difficilmente si sciolgano i ghiacci, è dal principio fino a tutto il mese di Marzo; e nelle Colline alte, più soggette alla rigidezza del freddo, dal principio fino a' 20. del mese d' Aprile, col dovuto riguardo, che nelle terre sane, leggieri, e bene esposte all' aria di Mezzo giorno, anche in questi luoghi alti si può un poco anticipare; e sarebbe cosa molto utile, e vantaggiosa, che le fosse, o buche dove si vogliano piantare i Castagni, fossero già fatte da uno, o due anni avanti, massi-

massime nelle Terre forti, e poco sane, acciò il caldo della State, e il ghiaccio dell' Inverno avessero tempo di concuocere, sciogliere, e stagionare quella sorta di Terre, per renderle più pronte, e atte ad abbracciar le piante, e dargli tosto in maggior copia il dovuto necessario incremento. In quanto alla profondità, e grandezza delle buche nelle terre forti, molto legate, e costipate insieme, si facciano larghe tre braccia per tutti i versi, e due profonde; e nelle sottili, leggieri, e di sua natura sciolte, si facciano due braccia larghe, e due profonde, e forse meno, secondo la loro qualità, che in questo pure ci vuol cognizione, per non far delle spese superflue, come accade sovente in tutti quei lavori guidati dalle Persone poco pratiche, che non fanno, nè possono distinguere la qualità, nè la positura del suolo, che sono due cose di somma importanza; poichè dovendosi piantare i Castagni in luoghi elevati, dove naturalmençe l'acque piovane portano via della terra, onde sempre si abbassa la superficie del suolo. In questi luoghi si facciano le buche più profonde, e si piantino un poco più al fondo i Castagni; nè si lasci, per quanto sia possibile, di regger la terra per mezzo di rattegni, e di fossette fatte in luoghi proprj, affinchè rompino il corso dell'acque; e facciano queste il deposito della terra. Tutto il contrario in alcune piccole vallicelle, e luoghi naturalmente bassi, dove facilmente vi scende della terra portatavi dalle medesime acque piovane; quivi si facciano le buche meno profonde, e si piantino più a galla i Castagni; per la ragione che sempre si va alzandovi la terra.

Venendo adesso al modo di piantarli, allor che sieno sbarbati diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe sane, e senza alcuna lacerazione. Io dico così, perchè siccome è prima massima di ogni architetto, che ami di fabbricare all' eternità, cercare stabilità nella base, e sodezza nel fondamento, così appunto in quelle piante, che non si attaccano senza barbe, come sono i Castagni, di cui parliamo, si cer-

chi sopra di ogni altra cosa che sieno ben guerniti di fane, e robuste barbe, essendo questa la base fondamentale di tutte le piante, poichè da queste dipende l'anticipato e valido attaccamento, la celerità del crescere, la stabilità della salute, e loro lunga durata, e per conseguenza l'abbondanza delle loro annue rendite..

Sbarbati che sieno dal Vivajo, si taglino immediatamente tutte le loro rame sopra l'innestatura, all'altezza di più di tre braccia, e imbrattate le barbe con lo sterco vaccino, o pecorino sfatto con acqua, affinchè più facilmente si attacchino, e si uniscino con la terra, facendosela subito propria, e messa della stipa, o altro frascame verde nelle buche in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si piantino i Castagni in maniera che non restino al fondo più di mezzo braccio, considerato l'abbassamento di più di un palmo, che fanno alle prime piogge, per la ragione della terra smossa, e sollevata di fresco; si stendino diligentemente le barbe per il loro verso naturale, mettendogli intorno della terra scelta più leggera, e attiva che sia possibile, senza pigiarla niente affatto, dando a ciascheduno uno stajo di concime sostanzioso, e bene smaltito. Nè si dica che il governare i Castagni sia una cosa di più, quando abbiamo di sicuro, che rendano quella spesa più che a ragione di cento per cento, perchè, subito attaccati, si approfittano di quel governo datogli a tempo, pigliando immediatamente un' anticipata, e ottima disposizione per crescere con la maggior celerità, e farsi tosto robusti, e fruttiferi. Onde è che senza questo valevole ajuto molti s'indeboliscano, e prosciugansi in maniera che non concludono mai nulla, appunto come fanno i Figliuoli di quei Padri, che per mancanza di comodo, ovvero (s'iami permesso il dirlo) per spender poco, gli allattano, gli sostentano, e nutriscono malissimo; e questi poi son quegli uomini così miserabili, e infelici nel personale, che non possono mai aver robustezza, nè attività, nè forze capaci di resistere che a fatiche leggieri,

gieri, e cose di poco conto, e servono al mondo, e a se medesimi più d'incomodo, che di sollievo. Così, e non altrimenti succede nella maggior parte di quei Castagni, che si piantano senza alcuna sorta di governo, volendo che la sola virtù della terra serva anche da principio a quelle piccole piante, come se fossero grosse, ben dilatate, e già assicurate con le loro barbe. E per meglio persuaderci del vantaggio considerabile del governo necessario in particolare alle piante giovani, osserviamolo in pratica in tutti quei Castagni, Ulivi, Fichi, Gelsi, Viti, e simili altre piante, che sono intorno a i Cortili delle Case de i Contadini, e vedremo la differenza ben grande, che passa da queste a quelle piante, che sono nelle selve, e nelle coltivazioni lontane dalle case, non solo nella loro grossezza e robustezza, ma quel che più importa, nella maggior quantità del frutto, che rendono ogni anno; e pure non vi è altra ragione che quella delle terre più ingrassate per la vicinanza delle case, delle stalle, e de' concimi.

Nè si finiscano di riempire affatto le buche prima del principio del mese di Luglio, acciò le barbe possano sentire più anticipatamente il caldo della Primavera, per mezzo del quale si risvegliano, si attaccano, agiscono, e crescono con maggior celerità, facendo nella parte più bassa un taglio nella sponda della buca, onde possino subito scolare, e andarsene l'acque piovane; perchè restando così subito troppo coperte dalla terra, sentono molto più tardi il caldo, e intanto restano oppresse; e s' illanguidiscono per la soverchia umidità, e perdono la loro buona, naturale, e sana disposizione, massimamente quando s' incontra la primavera fredda, e piovosa; onde ne segue, che quelle piante messe troppo al fondo, si attaccano così stentatamente, che vi vogliono molti anni prima che ripiglino un poco di forza, e di robustezza, e la maggior parte non si rimettono mai in stato di prometterci nè pure mediocri speranze; e di qui è, che si vedono per le selve piantati moltissimi Castagni, e la mag-

maggior parte per essere attaccati solamente in apparenza, a poco a poco si perdono affatto; altri restano così piccoli, deboli, e miserabili, che non rendono mai nè pure la quarta parte di quel frutto, che dovrebbero; e qualcheduni, ma pochi, pochissimi son quelli che per accidente si vedano venire in maniera, che promettono sicure, e anticipate speranze: è certo che se faremo bene i conti, osserveremo, per esempio, che di un centinaio di Castagni piantati con la sola assistenza de' Contadini; ve ne saranno solamente dieci, o dodici, e forse meno ragionevolmente buoni, e tutti gli altri in stato di farne pochissimo o nulla di capitale.

Io confidero moltissimo quegli uomini, che fanno una coltivazione di qualche grosso numero di piante, che si attaccano tutte francamente, e crescono altresì ugualmente in maniera, che pajono tutte sorelle di un medesimo tempo, e difficilmente si distinguono una dall'altra, come accade quasi in tutti i parti gemelli. Questa sorta di coltivazioni di piante tutte uniformi, robuste, veggenti belle, agguagliate, e fruttifere, fanno subito conoscere, che non sono state fatte a caso, ma da persone capaci, pratiche, e intendenti, e rendono anticipatamente tutto il frutto possibile, fanno un bellissimo vedere, e danno a i Padroni nel medesimo tempo molto piacere, e animo per coltivare.

Resta adesso ch'io dica altre necessarie, e utili considerazioni da farsi, e praticarsi quando si piantano i Castagni, per bene appropriare le loro qualità al Clima, e al suolo, acciò rendano il frutto più perfetto, e in maggior quantità. Sappiasi dunque in primo luogo, che le Castagne chiamate marroni, e mogliane, vogliono le sponde basse, calderne, e bene esposte all'aria di Levante, e Mezzo giorno, e composte di terra pastosa, grassa, profonda, e attiva, poco atta a pigliare eccessivo il caldo, come sono le terre forti, che per il caldo facilmente si aprono; e altre chiamate galestre, o calastrino, molto soggette al troppo asciuttore, queste ancora sono improprie per le
lud-

suddette due qualità di Castagni. Le Carraresi, o, come altri dicono Cardaresi, o Carpinefi fanno molto bene tanto nelle Colline alte, che nelle sponde basse, purchè sieno in terre sane, pastose, e leggieri, ancorchè vi sia mescolata della sabbia; ma vorrebbero le sponde volte all'aria di Levante e Mezzo giorno, benchè facciano ragionevolmente anche all'aria di Tramontana; essendo queste le più fruttifere di tutte l'altre, e facili a raffermae ogni anno una copiosa raccolta. Parlando delle Pastinesi, Montanine, salvatiche, e di altre qualità meno stimabili, queste resistono un poco più dell'altre anche ne' luoghi esposti all'aria di Tramontana, e nelle terre forti, e atte a pigliare eccessivo il caldo; siccome in quelle chiamate galestro, o calastrino, e in altre terre giglie, e gialle, molto forti ancorchè sieno un poco viziose; ma è altresì vero, che fanno molto meglio all'aria di Levante, e Mezzo giorno, e nelle terre sane, pastose, e profonde.

Parlando in ultimo delle considerazioni da farsi, quando si visitano le selve per disegnare le fosse, o buche ne' luoghi mancanti di Castagni, è da sapersi non esser questa una cosa da fidarsi totalmente ai Contadini, che non fanno riflettere, nè considerare giustamente; onde le piantano a caso, dove così spessi che in pochi anni si contrastano insieme, e dove tanto lontani uno dall'altro, che si vede poi in pratica che ve ne mancano più della metà, perchè quei Contadini, o altri lavoratori non hanno avuto in vista altro che la facilità della lavorazione; e quel che è peggio, ne piantan molti in luoghi così impropri, che in breve tempo restano scalzati, e affatto perduti. E poi si dice facilmente, come ho sentito più volte da molti Signori: io posseggio una gran quantità di Paese di Selve, vi ho piantati moltissimi Castagni con grosse spese, e ne cavo pochissimo frutto, come se il nome di Selve, e di spese mal fatte dovessero empire i Magazzini di farina; onde bisogna pigliar maggior lume, disingannarsi, e credere, che per raccoglierne molta, è vero che vogliono esser Selve, ma piene di Castagni.

gni robusti, e fruttiferi, e non con pochissimi, miserabili, cattivi, e poco appropriati al clima, e al suolo, come ne ho vedute più volte in occasione di visite, spogliate quasi affatto di Castagni, benchè fossero luoghi proprj tanto per la positura, che per la qualità del suolo, quantunque in quei Paesi fosse già passato in giudicato, e considerati quei terreni come proprj, miserabili, e cattivi.

Le Selve, che ordinariamente restano mal provvedute di Castagni, la maggior parte sono in luoghi lontani, e per le stessi incomodi; e quei Contadini, che ne hanno la cura, le visitano pochissime volte l'anno, e quasi sempre ne' giorni festivi, come per una loro usanza, e consuetudine, molto meno quelli che soprintendono, e quasi mai i Padroni; e quelle poche visite, le fanno sempre in tempo vicino al cader delle Castagne, senza uscir dalle strade più comode, dando una semplice occhiata all'imminente raccolta, voltandole frettolosamente le spalle; nè i Padroni [siam lecito il dirlo] ci si fissan gran cosa, o sia per il porgeno, o perchè considerano questa loro entrata come una cosa di più, quando andrebbe considerata forse più delle altre, mentre viene in casa con minore spesa, e con minori incomodi. Io parlo così, perchè sono amante della verità, e della ragione, e non del genio, e del contragenio, che facilmente ingannano, e confondono.

Del tempo, e del modo di coltivare, e allevare i Castagni piccoli ne' primi anni dopo piantati; e di pulire, e potare i grossi, con altre cose necessarie da praticarsi per la buona condotta delle Selve.

CAPITOLO VI.

PER bene allevare, e coltivare i Castagni piccoli, si riconoschino tutti esattamente subito nel primo mese di Novembre dell'anno dopo piantati; osservando tutte le nuove rame sortite su all'estremità lascian-

sciandone solamente due per pianta le più robuste , e meglio situate , che è quanto dire una da una parte , e una dall'altra in giusta , e debita lontananza , acciò comincino subito a disporli con buon ordine , e sempre mai lontane dal gran inconveniente della confusione ; e caso che fossero venute tutte da una medesima parte , come suol qualche volta accadere , se ne lasci solamente una , la più robusta , e migliore , tagliandola tosto in maniera , che ne possino facilmente sortire da ambe la parti altre rame necessarie per comporre la pianta col medesimo ordine sopra descritto ; e così si continui successivamente per tre , o quattro anni , levandogli tutti quei rami venuti contro l'ordine della natura , e altri che minacciaessero della confusione , tenendogli più chiari , e aperti che sia possibile , e in maniera , che vengano ugualmente guerniti da tutte le parti di rami robusti , e fruttiferi , di sorte che dato gli subito questo buon ordine , si possano più liberamente lasciar crescere a seconda della natura ; perchè avendo già ripartito , e diviso ne' rami buoni il nutrimento , con ordine di giusto equilibrio , più difficilmente si diverte da quella sua naturale , e giusta incanalatura , producendogli a dirittura tutti ugualmente grossi , e fruttiferi tanto da una parte che dall'altra con bella , e buona ordinanza . Nè voglio a questo proposito diffondermi di vantaggio , parendomi che tanto possa bastare per un ragionevole avviamento , mentre si tratta di piante ordinarie , che fanno sempre tutto il loro frutto nelle vere cime delle rame .

In quanto alla condotta da praticarsi riguardo alla potatura necessaria per i Castagni grossi , è da sapersi , che tutti quei Contadini , che hanno delle selve commesse alla loro cura , dovrebbero dividerle in tre partite , e potarne ogni anno la terza parte subito cadute le castagne , ovvero nel mese di Marzo susseguente , di maniera che ogni tre anni restino puliti , e potati tutti i Castagni ; e compito il turno si seguiti successivamente con questo medesimo ordine , levando affatto tutti i virgulti salyaticchi , che nati fossero intorno a'

Ca-

Castagni giù sopra alle loro ceppaje , e per il dosso del fusto , con tutte le rame false , languide , inferme , e morte ; acciò non si perda inutilmente niente di nutrimento . Io son più che persuaso della disapprovazione di queste cose , massime dalle persone di corto intendimento , che disprezzano subito alla cieca l'applicazione , parendogli cosa difficilissima a conoscersi le diverse qualità delle rame , e quasi impossibile a praticarsi ; quando in fatti è tutto il contrario ; perchè quelle persone , che hanno poco di cognizione , e di pratica , con una semplice occhiata le distinguono , e le praticano con altrettanta facilità , e con pochissimo perdimento di tempo . Questo modo di potarli ogni tre anni , fa subito , che sieno molto più belli e aggraziabili alla vista , e che rendino ogni anno più sicure , e abbondanti le loro raccolte .

Io ho vedute più volte in occasione di visite fatte nel Modanese moltissime , e bellissime selve , dove quei mezzadri puliscono , e potano ogni tre anni con somma avvedutezza tutti i loro Castagni , appunto come fanno agli Ulivi i Contadini delle vicinanze di Firenze ; e per verità tengono così bene quei Castagni , che non vi si vedono che le sole rame da frutto , e da legno , adattate con tutta proprietà alla forza , e al vigor delle piante ; ma è altresì vero , che quelle Selve rendono molto più delle nostre ; per essere da per tutto ugualmente piene di buoni , e robusti Castagni , benissimo appropriate le qualità al Clima ; e al suolo , e molto meglio tenuti di quelli delle Selve dello Stato Pistojese , Lucchese , Pesciatino , ed altri luoghi della Toscana .

Parlando finalmente delle cose più importanti , e necessarie da praticare per la buona condotta del suolo , affinchè l'acque delle grosse piogge non portino via molta terra , si divertano per mezzo di fossate fatte ad ogni corto tratto in luoghi proprj , perchè non si può fare una Aceta , e descrivere appunto dove sia il bisogno , riguardo alla diversità delle figure , che fa la positura del suolo ; onde è necessario di passeggiar-
lo ,

lo , e riconoscerlo minutamente , e osservare con attenzione dove si uniscono molte acque insieme , per cominciarvi dalle corrusioni , e piccole scanalature , che in breve si fanno grandi e profonde , e più difficilmente si rimediano. Veduti adunque questi cattivi principj vi si pongano tosto gli opportuni rimedj , con farvi de' rattegni , e delle fossette , che divertino le acque per più versi , in maniera che se ne uniscano insieme sempre meno che sia possibile , e in modo che facciano ne' luoghi più bassi il deposito della terra ; essendo verissimo che le acque ben diverte , e prese con dolcezza migliorano moltissimo le condizioni del suolo , non solamente nelle selve , nelle boscaglie , e in tutti gli altri luoghi montuosi , ma molto più nelle pianure basse , dove in poco tempo fanno che il suolo muti totalmente natura , e cresca molto di prezzo . Laddove lasciate scorrere capricciosamente a seconda della cattiva positura del suolo , senza tenerle rivedute , diverte , e guidate , impegnate che sieno , fanno in breve tempo Forre , o , come altri dicono , Borri , o canali così grandi , e profondi , che pajono torrenti , massimamente nelle terre leggiere ; e di sua natura sciolte ; onde cagionano grosse smotte al terreno adiacente , e rovinano sì fattamente i beni , che difficilmente si possono rimediare senza soffrire l' incomodo del lucro cessante , e del danno emergente .

Si facciano dunque ne' luoghi più sodi e più stretti de' detti canali delle grosse terre , o sieno rattegni di muri a secco , fatti stabilmente con buoni sassi ben commessi , e legati insieme a guisa di lunette , con la tentinatura in dentro , opposta al corso , e alla violenza dell' acque , e al peso della terra , che necessariamente vi depongono le medesime acque in occasione di pioggie ; e cominciata questa deposizione , vi si piantino immediatamente dentro alle terre , a suoi proprij , e rispettivi tempi , delle Pianta di Nocelle , Salci , Verice , Ontani , Alberelli , e simili , che vi si attaccano facilmente , e crescono prestissimo , e interrompono il corso delle acque , e facilitano la deposizione , che fer-

ma

ma subito le smotte , e assicura i Beni , e le Piante , e se ne cavano utili ragionevoli da' luoghi non solo affatto perduti per se medesimi , ma sempre più allargandosi , e profondandosi i suddetti canali , servivano di maggiore incentivo alle smotte , e alla rovina delle Selve , e di tutti gli altri Beni adiacenti , in particolare a quelli composti di terre per se medesime leggier , sciolte , e situate in positura scoscesa e dirupata .

Del tempo , e del modo di preparare la Terra per seminarvi le Castagne per uso de' Polloneti , ovvero per piantarvi i Castagni piccoli sbarbati dal Vivaio .

CAPITOLO VII.

IL più vero tempo di preparare la terra per seminarvi le Castagne per uso de' Polloneti , ovvero per piantarvi i Castagni piccoli , sbarbati dal Vivaio , egli è del mese di Novembre in tempo , che non sia troppo bagnata , scassandola , o come altri dicono , diveltandola anticamente per il meno quattro palmi al fondo , mettendo la superficie del suolo in positura tale , che non possa esser portata via facilmente dall' acque piovane , facendovi ad ogni corto tratto i suoi necessarj rattegni , e fossette , che ricorrono , e si uniscano una con l' altra per dove possano scolare , e andarsene l' acque superficiali col dovuto riguardo ; ma in quei luoghi situati in positura molto scoscesa , si facciano un poco più vicine una all' altra , affinchè si uniscano insieme meno acque , che sia possibile , facendole sempre sopra la terra soda , e non diveltata , perchè le acque vi facciano meno corrosione : e perchè i ripartimenti del suolo rieschino fatti in luoghi propri , e possano andarsene felicemente le acque piovane , che è cosa di somma importanza , secondo me si riduce a necessità di pensarvi preventivamente , pigliarne le opportune misure , e fissare i luoghi , perchè facendo i lavori a caso , è accidente , che riescano bene , e non s' moltiplichino le spese .

Di-

-Diveltata che sia la terra, e fatti i ripartimenti con le divise regole, si puliscano esattamente da tutte le radici, e sritolate le zolle e appianato il suolo, vi si mettano subito le Castagne perfettamente granite, lontane circa un palmo una dall'altra coprendole per l'altezza di quattro dita di terra, governate che sieno con una piccola porzione di concime sostanzioso, e bene smaltito; e cresciuti un poco i Castagni, si tenga pulito il suolo dall'erbe, spine, roghi ec. che facilmente vi nascono; e passati tre, o quattro anni si sbarbino diligentemente tutti i superflui, piantandoli in altri luoghi di terra preparata, come sopra si è detto, per uso di nuovi Polloneti.

Nella medesima maniera sopra descritta si possono fare i Polloneti con buonissimo esito anche ne' mesi di febbrajo, Marzo, e al principio d'Aprile, purchè le Castagne sieno state ben conservate, nè abbiano patito. Ma è da sapersi, che sarebbe molto bene seminarle subito diveltato il terreno, o pochi giorni dopo, perchè accostandosele a poco a poco la terra diveltata, e sollevata di fresco, nel ferrarsi, e unirsi che fa dolcemente insieme con se medesima, si fa subito vera madre feconda, onde nascono più facilmente, e le barbe agiscono tosto con maggiore attività.

Parlando in ultimo del modo, e del tempo di fare i Polloneti per mezzo di Castagni piccoli, allorchè sieno stati tre, o quattro anni nel Vivajo, si sbarbino diligentemente con tutte quante le loro barbe sane, e senza lacerazione, e subito diveltata, e preparata la terra, come sopra, in tempo che non sia troppo bagnata, vi si piantino i Castagni lontani quattro palmi in circa per tutti i versi uno dall'altro, e in maniera, che non restino al fondo più di mezzo braccio, tagliandoli prima i loro fusti all'altezza di quattro o cinque palmi, e più, e meno, secondo la loro grossezza, e robustezza, affinchè non sieno agitati, nè sbat-
tuti da' venti, e possano attaccarsi più validamente; e sappiasi, che nelle terre leggiere, sottili, e asciutte sarebbe bene piantarli nel mese di Novembre; e nelle

P

forti,

forti, umide, e grasse nel mese di Marzo, e al principio di Aprile, sempre col dovuto necessario riguardo, che non sieno troppo bagnate.

Il modo di fare immediatamente i Polloneti con i Castagni piccoli di tre, quattro, e cinque anni, ho veduto più volte in pratica, che riesce più sicuro e più utile, che seminarvi le Castagne, mentre si possono seminare in qualche partita di terra scelta, grassa, profonda, e attiva, dove sia il comodo dell'acqua che in tre o quattr'anni vengono così belli, anticipati, e robusti, da poterli trapiantare ne' Polloneti con esito felicissimo; essendo cosa certa, che quella prova, che fanno in tre o quattr'anni in un Vivajo di terra scelta, non possono mai farla neppure per la metà in quelle terre destinate per i Polloneti, che sono sempre più rozze, e pigre, nè vi è il beneficio dell'acqua; onde torna molto meglio piantarvi subito i Castagni allevati nel Vivajo, già fatti robusti, e ben guarniti di pronte, e attive barbe. Piantati che sieno diligentemente in tempo proprio nella coltivazione già preparata per i Polloneti, si attaccano, e crescono immediatamente, e sono meno soggetti ad essere danneggiati, e guasti da Bestiami. Passati due, o tre anni dopo piantati, si tagliano diligentemente i loro fusti nel mese di febbrajo al pari della superficie del suolo, e saremo sicuri, che alla prima stagione ne risorgeranno dalle loro ceppaje vermene bellissime, ed avremo già fatti, e assicurati i Polloneti. Laddove seminandovi le Castagne, non siamo così subito sicuri del buon esito, perchè nascono più difficilmente che nel Vivajo, e crescono altresì più stentatamente, e adagio, oltre all'esser poi dopo nate quelle piccole, e tenere piante, particolarmente il primo anno, molto soggette alle ingiurie dell'asciuttore della State, che facilmente l'interrompe, e sofferma l'azione, e talvolta molte se ne perdono affatto, secandosi, quando non si faccia un divelto andantemente profondo più di due braccia, perchè la lavorazione fatta profondamente, massime nelle terre leggieri, ho veduto in pratica, che serve di
non

non ordinario, e anticipato vantaggio non solo alle piante, ma alle semente ancora; essendo verissimo, che la siccità della State, che è quanto dire il caldo eccessivo, è il maggior nemico, che abbiano le piante nelle loro barbe, perchè, asciugandosi la terra, resta subito affatto sterile e infeconda. *Terra sine aqua. In Psalm. 142.*



TRATTATO DE' CIRIEGI.

*Del tempo, e del modo di fare i Vivaj di Semi,
o, come altri dicono, di Noccioli
di Ciriegi.*

CAPITOLO PRIMO,

Quantunque si trovino facilmente per i Cigli de' Beni coltivati, ed in altri luoghi della Campagna, quantità di Ciriegi piccoli mediocrementi, buoni per trapiantare stabilmente nelle coltivazioni, nati dalle Ceppaje, e dalle barbe superficiali de' Ciriegi grossi, e talvolta dal seme delle Ciriege, non ostante credo cosa utilissima, e quasi necessaria di dover consigliare, come fo, ognuno che voglia far negozio di questa sorta di Piante, e di Frutti, a fare apposta i Vivaj di semi nella maniera che vado insegnando nel presente Capitolo; essendo questi senza paragone li migliori, mentre vengon subito per tutti i versi, naturalmente guerniti di lane e più attive barbe, che sono, come altrove ho detto, il sostegno, e la base fondamentale di tutte le piante, e per conseguenza più vegete, e capaci di migliore e più anticipata riuscita; massime quando il terreno scelto per i Vivaj, sia in luogo, che possa godere il beneficio dell'acqua nella State; perchè ormai assicurato dall'esperienza, che tutte le piante, che vengono dal seme, loro vero, e unico principio, sono indubitatamente le più ubertose, le più fruttifere, e le più durabili; e certo, per chi avesse l'occhio ben fino, e di sottilissima vista, riconoscerebbe agevolmente nel seme tutto l'ordine della Pianta, che è quanto dire la copiosità, e attività delle barbe, la grandezza del tronco, la vastità de' rami, la molteplicità delle frondi, la vaghezza de'

de' Fiori, l'ubertà de' Frutti, il contorno, e la gloria di tutto l'Alberò, contenuto a parte a parte distintamente nel seme come in virtù.

Dunque per fare i Vivaj di piante di Semi, o vogliam dire, di Noccioli, si scelgano dalle Ciriege salvatiche perfettamente mature; che sono i più attivi, e migliori, eccettuati quelli delle Ciriege Marasce, o, come altri dicono, Marine; da' quali ne vengono sempre Piante piccole, e poco robuste; perchè sono una specie affatto diversa da tutti gli altri Ciriegi, quasi niente atti per innestarvi altre qualità di Ciriegie stimabili; e dopo asciugati, si conservino fino al più vero tempo di seminarli, che vale a dire dal principio del mese di Ottobre fino a tutto Novembre. In questo medesimo tempo si scelga una partita di terra naturalmente, e perfettamente sana, leggiera, pronta, attiva, di buonissimo fondo, esposta più che sia possibile all'aria di Levante, e Mezzogiorno, e vangata, o zappata non meno di tre palmi al fondo, vi si facciano i solchi col marrone distanti poco più di un palmo uno dall'altro, e governati ragionevolmente con una qualità di concime veramente sollazioso, trito, e affatto smaltito, vi si mettano i Semi delle Ciriege in giusta distanza, coprendoli leggermente, per l'altezza di quattro dita di terra in tempo che non sia troppo bagnata.

Venendo poi la Primavera, che è quanto dire circa alla metà del mese di Aprile, pochi giorni prima, 6 dopo, secondo la qualità del suolo, del Clima, e della stagione più o meno anticipata, o posticipata, allorchè si vedono cominciare a nascere, si pulisca subito esattamente il terreno dall'erbe, sarchiandolo, e smuovendolo con avvedutezza, per metterlo in maggiore attività, senza pregiudicare alle piante, e impedire al possibile la nascita delle nuove erbe, molto pregiudiziali. Indi cresciute all'altezza di un palmo, si ricalzino diligentemente con la Terra che resta fra un solco e l'altro, tenendola spesso sarchiata, e pulita, continuando fino al terz'anno: ed allora avremo sicura-

mente Vivaj di Ciriegi così belli e robusti, da trapiantarsi stabilmente nelle coltivazioni, con sicurezza che facciano più prova questi in quattro o cinque anni, di quel che possano mai fare in dieci quelli venuti dalle Ceppaje e dalle barbe de' Ciriegi grossi, ovvero nati per la campareccia casualmente dal seme, per la ragione chiarissima, e di sommo peso, di essersi già profsciugati, illanguiditi, e perduta la loro attività; onde è che difficilmente, per non dire impossibile, senza un gran perdimento di tempo, e senza una sollecita e distinta coltura, non potranno mai farsi piante grosse, robuste, e fruttifere, come fanno in breve tempo quelle che si cavano dal Vivajo, già ubertose, e con tutte quante le loro barbe, sane e senza lacerazione; e di què, che più facilmente abbracciano, e si fanno subito propria quella terra, ove si trapiantano, attraendo immediatamente tutto il dovuto necessario incremento, facendosi sempre vieppiù robuste e fruttifere, senza un minimo perdimento di tempo, e interrompimento di azione.

Delle qualità del Clima, e della Terra più atta, e propria per i Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni.

CAPITOLO II.

LA Terra più atta, e propria per uso de' Ciriegi che si piantano stabilmente nelle Coltivazioni, è necessario che sia in paese calderno, e non totalmente esposto all'aria di tramontana, per avere le piante, ed i frutti più anticipati, e meno imperfetti; altrimenti sono pochissimo stimabili, poichè avanzandosi la stagione si trovano facilmente quasi dappertutto, e quel che è peggio, mentre non sieno bene appropriato al Clima, e al suolo le qualità delle Ciriege, e che più facilmente sono imperfette, e generano in se stesse i vermi.

Sappiasi dunque, che la terra più atta, e propria per

per le Ciriege Marchiane , Napolitane , Brancoline , Duracini , Falombine , Corniole , e simili di razza dura , è necessario che sia perfettamente sana , per l'acque interne ; attiva , sottile , leggiera , e un poco arenosa , o fabbionosa , e di buonissimo fondo , nè mai troppo grossolana , pesante , e viziosa per la soverchia umidità dell'acque interne , ed il Clima ventilato , e salubre ; altrimenti questa sorta di Piante vengono sempre languide , stentate , e poco durabili , e producono minor quantità di frutti , più tardi , più imperfetti , e di cattivo sapore . Vi sono altre diverse qualità di Terre atte , e proprie per le Ciriege chiamate S. Giovanni , S. Piero , Imperiali , Rose , Moscadelle , Visciole , e simili di razza più delicata . Dissi altre qualità di Terre tonde , che è quanto dire , mediocrement grossolane , di più , e diversi colori , come rossiccie , gialle , scure , cenerine , ed altre quasi di color di aria , e di ruggine , nelle quali , benchè alquanto grossolane , e pesanti , purchè non sieno viziose , oppresse , e addormentate per le acque rinchiuse , e stagnate , vi fanno ragionevolmente bene questa sorta di piante , ma un poco più adagio , e non di quella grossezza che fanno nell'altre terre più attive , e leggieri , che sopra si è detto ; e fanno altresì le Ciriege forse più piccole , e non così anticipate , ma più sane , e di miglior sapore ; ma è da sapersi che neppure in questo non si può fare appunto una ricetta , e descrivere esattamente le diverse qualità della terra , ed altre utili considerazioni , che dipendono , più che da altro , dalla cognizione , e dalla pratica che dovrebbero aver gli Uomini , che soprintendono alla Campagna nelle cose appartenenti alla condotta della buona Agricoltura .

Ho fatta solamente menzione di alcune poche qualità di Ciriege le più stimabili , pervenute a mia notizia , ed ho passate sotto silenzio molte altre qualità , come salvatiche , miserabili , e di cattivo sapore , considerate , e ricercate unicamente dalle persone di corta vista .

Del tempo, e del modo di piantare i Ciriegi stabilmente nelle Coltivazioni.

CAPITOLO III.

L più vero tempo di sbarbare i Ciriegi del Vivajo , e piantarli stabilmente nelle Coltivazioni, è da sapersi, che ne' paesi caldi, e composti di Terre più attive, leggiere, e di poco corpo, egli è dal principio fino a tutto il mese di Novembre; laddove in altri paesi meno caldi e di Terre più grossolane, e pesanti, ritengono in se stesse maggiore umidità, perlocchè nella rigidezza del Verno stanno più facilmente oppresse, e addormentate, e più difficilmente nella Primavera ripigliano la loro necessaria dovuta attività. In questa sorta di Terre si piantino i Ciriegi dal principio del mese di Marzo fino alla metà di Aprile, allorchè si vedono le stagioni belle, e le Terre asciutte in maniera da potersi travagliare senza apportarle minimo pregiudizio.

In quanro al modo di piantarli : Sbarbati che sieno diligentemente dal Vivajo con tutte quante le loro barbe, e fatte le fosse più di due braccia larghe, e due profonde, con la dovuta distinzione, che nelle Terre ferrate, e costipate, dove si trova il pancone sodo, sono necessarie più larghe, più profonde, e fanate perfettamente dall'umidità per mezzo di fogne sotterranee; altrimenti i Ciriegi presto periscono; dove che nelle Terre naturalmente sciolte, o per esser già state travagliate, o per le deposizioni fattevi dall'acque (che sono le migliori per questa sorta di piante) non è punto necessario che le fosse sieno così larghe, e profonde, per la ragione che questa sorta di Terre sono già in attività, e più facilmente trabevono, e passano la superfluità dell'umido.

Fatte dunque che sieno, e messavi da pertutto andatamente una ragionevol quantità di stipa, o altro frascame verde, col dovuto riguardo, che in tutti quei
luo-

luoghi appunto ove si debbono mettere i Ciriegi , per lo spazio di due , o tre braccia in circa vi si metta il doppio più di stipa per maggiormente facilitare il passaggio, e lo scolo delle acque piovane ne' primi anni. Indi si riempiano colla Terra già scavata , mettendo sempre la migliore , e più attiva in quei luoghi destinati per i Ciriegi ; e messavi sopra una giusta porzione di concime sostanzioso , e mescolato che sia un poco con la Terra , si piantino i Ciriegi in maniera che non restino al fondo nulla più di due palmi , senza pigiare nè calpestare niente affatto la Terra , allargando tutte le barbe per il loro verso naturale , affinchè più facilmente comincino ad agire con la dovuta vivezza , e celerità.

Circa poi alla lontananza dall' una all' altra pianta , farebbe bene che fosse per lo meno venti , o ventiquattro braccia , mettendo delle viti ne' mezzi , per tenerle ad uso di bronche , o in altra maniera creduta più propria ; poichè i Ciriegi vengono notabilmente grossi , e apportano non ordinario pregiudizio alle sementi con le barbe , con l' ombra , e tal volta con le Ciriege , mentre si colgono non solamente da' Padroni , ma furtivamente ancora da altre persone sconsiderate , senza alcuna sorta di riguardo , in tempo appunto che le robe sono avanzate in maniera che passeggiandovi sopra si guastano quasi affatto .

Nè voglio lasciare di avvertire , come fo , ad ogn' uno , che mentre pianta Ciriegi , veda di metterli vicini alle Case , ed in altri luoghi poco atti per le sementi , come , per esempio , in vicinanza di Canali , Cortili , redole , terre prative , accanto alle vie pubbliche , e simili , che ve ne sono moltissimi in tutte le Possessioni , nè mai , per quanto sia possibile , in luoghi che possano adombrare i Beni seminativi per l' aria di Levante , e Mezzo giorno , per approfittarsi , e godere l' utile di questi frutti , con meno pregiudizio che sia possibile .

Nè si lasci mai di scalzarli per lo meno una volta l' anno ne' mesi di febbrajo , o di Marzo , tagliandoli tut-

tutte le barbe che sortite fossero fra le due terre, con tutti i virgulti, che fogliono facilmente pullulare all'intorno, per obbligare le principali barbe a fare tutta la loro azione più al fondo che sia possibile; altrimenti questa sorta di piante, per un certo naturale, comincino subito a fare, e dilatare sù a fior di Terra una grossa, folta, e intricata Ceppaja di barbe, dalle quali ne nascono tosto quantità di Virgulti, onde riempiono sì fattamente il suolo con pregiudizio notabile delle Semente, delle Viti, ed altre Pianta, che lor sono appresso, e talvolta di se medesime, che più facilmente periscono.

Del tempo, e del modo d'innestare i Ciriegi; e della maniera di regolarli col taglio.

CAPITOLO IV.

IL secondo, o terzo anno dopo piantati nelle coltivazioni, allorchè si vedono assicurati, di robustezza, e grossi più che un manico di vanga, si innestino addirittura in luogo proprio, e più alti che sia possibile, nelle due seguenti stagioni, cioè, dalla metà di Ottobre alla metà di Novembre, ovvero dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, che sono i tempi più propri per l'innestatura di queste Pianta. Dissi più alti che sia possibile, lasciandogli ancora qualche piccola sortita sotto l'innestatura, perchè tagliandogli basso affatto tutto il fusto, senza lasciarvi nessuna sorta di uscita, o di sfogo, si opprime, e addormenta talmente la forgente; onde è che fissandosi la virtù vegetativa, accade che in molti si perdono subito affatto i Pedali, o pure s'illanguidiscono in maniera che periscono poi l'anno dopo, o l'altro susseguente, come ho osservato più volte in pratica. S'innestino dunque, come sopra si è detto, spaccando nel vero mezzo il fusto, per incastrarvi, e inserirvi validamente due mazette domestiche, una per parte, con gli occhi che guardino al di fuori, di quella razza che più si desidera,

dera, e creduta più propria, e confacente alle qualità del suolo, e del Clima, per aver le Ciriegie di miglior perfezione. Indi si leghino con tiglie di Canapa pettinata, o altro legame proprio, coprendoli con la solita mestura da Innesti; e giunti circa alla metà del mese di Maggio susseguente, si sciolgano, affinchè possano più liberamente agire, e crescere con maggior comodo.

Toccante poi lo stradamento da darsegli col taglio, è da sapersi, come nel mese di Novembre del secondo anno dopo innestati; ovvero dalla metà di febbrajo, alla metà di Marzo, si rivedano esattamente, tagliando con diligenza tutte quelle fortite che andassero al di dentro minacciando confusione, ed altre, che dessero certo segno di volersi troppo ingrossare, e pervertire l'ordine, il più comune, che suol tener la natura de' vegetabili nella produzione de' bronchi; affinchè il nutrimento resti più facilmente equilibrato, e intanto le Piante comincino a guernirsi ugualmente per ogni verso di rami robusti, e fruttiferi: cosa che ne' Ciriegi accade quasi naturalmente per la ragione che la natura è più regolata, e meno capricciosa che in molte altre Piante; e così si seguiti successivamente, tenendoli sempre puliti, netti, e disimbarazzati da tutte le rame inutili, inferme, morte, e rotte nell'atto di cogliere le Ciriegie (che è uno de' grossi mali che accada in queste piante) massime alle mani di Donne, ragazzi, ed altre persone disavvedute, che non hanno altro in vista che di tirare a sè il Frutto.

Uno de' motivi, per cui mi sono indotto a fare questo breve trattato de' Ciriegi, è, perchè ho veduto in pratica l'utile molto abbondante che rendono, nè fallirebbero mai se la loro fioritura, [che fanno ogni anno copiosissima] fosse meno delicata, e non tanto anticipata, per lo che si rende qualche volta soggetta alle ingiurie della Stagione di Primavera; ma contutociò non potrà mai negarsi che non rendino ragguagliatamente ogni anno un utile assai considerabile, e per la quantità, e per la stagione, in cui matura, ap-
pun-

punto in tempo, come suol dirsi comunemente, fra la nuova, e la vecchia raccolta, che la maggior parte de' Contadini si trova in necessità. E quel che forse non è meno considerabile, è che con un poco di avvedutezza, queste rendite si possono eligere da' terreni, se non affatto perduti, almeno poco considerati; nè aggravano punto i Padroni di maggior servitù, nè di Magazzeni, nè di vasi, nè di altre spese per conservarle, mentre vengon subito in contante effettivo; e ne' paesi un poco caldi, in meno di due Mesi ritirate, e assicurate dalle Gragnuole, e da altre disgrazie, a cui restano sottoposte molte altre rendite, per il maggior tempo che stanno a maturarsi sopra il suolo, e sopra le Piante. Nè si mendica mai l'esito, quantunque sieno annate abbondanti, e paesi ben provveduti, mentre non vi sono altre Frutta, ricercate da tutte le qualità di persone, come le Ciriegie, e perchè vengono in un tempo che ve ne sono di poche altre qualità.



TRAT-

TRATTATO²³⁷

DEGLI AGRUMI.

Del modo, e del tempo di preparare il terreno, e i vasi per seminarvi i semi degli Aranci forti, e del modo di coltivarli ne' primi due anni.

CAPITOLO PRIMO.

SI scelga in primo luogo una pezza di terra sana, leggerosa, pronta, attiva, e in luogo calderno, esposta all' aria di Mezzo giorno a qualche ridosso di muraglia, dove vi sia il comodo di poterla adacquare; e dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, vangata che sia più di due palmi al fondo, stritolata e pulita dall' erbe, si governi da per tutto spartatamente a sufficienza col nostro solito concime benè smaltito, trito, e sostanzioso, zappato, e mescolato colla terra, e accomodata in piccole porche larghe circa a tre palmi, vi si mettano i semi graniti perfettamente, cavati di fresco dagli aranci forti, che sono i migliori, in distanza di meno d' un palmo uno dall' altro; coprendoli per l' altezza di un dito di terra renosa, leggiera e sottile, acciò possino facilmente nascere.

Per quelli poi che non hanno la terra in luogo approposito, e col comodo di poterla adacquare, piglino de' vasi di terra ben condotta, forati in più luoghi nel fondo, mettendovi alcuni pezzi di tevoli, o altri rottami d' embrici, o stoviglie, e sopra di questi vi si metta della stipa, o altro legname verde, e minuto: cose tutte che servono per facilitare lo scolo necessarissimo alla superfluità dell'acqua. S'empiano poi i predetti vasi metà del solito concime, e metà di terra scelta, mescolata col medesimo concime senza pigiarla, come ho insegnato nel Capitolo ottavo del trattato delle piante de' Peri, mettendovi i semi degli aranci

ei forti dalla metà di febbrajo alla metà di Marzo, lontani mezzo palmo in circa uno dall' altro, coprendoli per l'altezza di un dito di terra, come sopra si è detto, dandoli subito una spruzzata d' acqua, acciò la terra s' unisca maggiormente a semi. Si mettano poi li detti vasi in luogo calderno esposto al Sole, e all' aria di Mezzo giorno, acciò non sentano la Tramontana; e in tanto si osservi, se la stagione andasse molto ventosa e asciutta, s' adacquino leggermente una volta o due la settimana, secondo che porta il bisogno facendolo con la dovuta diligenza, acciò l' acqua nell' atto d' infonderla nel vaso non smuova nè sollevi la terra, e se al contrario la stagione andasse troppo umida e piovosa, si mettano i vasi al coperto, in luogo asciutto, esposto al Sole, e all' aria di Mezzo giorno, perchè la troppa umidità raffredda, e addormenta la terra; onde è che il seme non nasce con tutto il dovuto vigore, poichè le barbe in quella terra così addormentata, si trattengono, e intanto s' illanguidiscono, traggono, e consumano tutta la vivezza e lo spirito al seme, che pure s' infiacchisce; nè dilatandosi quelle colla necessaria celerità per la terra reclusa pigra, non può mai risolversi a pullulare sollecitamente colla dovuta necessaria attività nel proprio rampollo: difetto da guardarsene in tutte le piante, ma particolarmente nelle picciole e tenere. Procurisi adunque, che fino da principio prendano una vera e sana disposizione, che è quanto deve desiderarsi nelle piante di quell' età.

Nati poi che siano i semi, si adacquino sempre che ne hanno bisogno quelle piccole e tenere piante, ed a misura del crescimento delle giornate e del caldo, che fattosi molto eccessivo, massime nelli mesi di Luglio, e Agosto, in tempi di estremo asciuttore, si adacquino due volte il giorno, cioè la mattina a buonora, e la sera dall' ore ventidue addietro. Ma in altri tempi meno caldi, e meno asciutti si faccia una volta il giorno, ovvero ogni due giorni, o due volte la settimana, secondo che porta il bisogno; che pure in queste ci vuol cognizione, pratica, e avvedutezza.

Passan-

Passando poi al secondo anno ne' mesi di Giugno e Luglio, si taglino con forbicette, o temperino tagliente tutti i rametti, a riserva della cima maestra, acciò non facciano bivio, nè si perda inutilmente niente di nutrimento; tenendo continuamente la terra sarchiata, e pulita dall'erbe, adacquandola sempre che si vede il bisogno, acciò le piante non patiscano mai l'asciutto-re, che le priva tosto del dovuto nutrimento; e intanto si soffermano, e prosciugansi in maniera, che difficilmente ripigliano la loro perduta attività.

Del modo e del tempo di coltivare le piante degli Agrumi salvaticchi, il terzo e quarto anno dopo seminate.

CAPITOLO II.

PAssati due anni dopo che siano nate le suddette piante, e giunti al principio del mese d'Aprile, si levino dal suo primo terreno, o vaso in modo che non si stacchi la terra dalle loro piccole e tenere barbe, e si ripiantino lontane mezzo braccio in circa una dall'altra in altri terreni o vasi più grandi, preparati che siano con le medesime regole descritte nel Capitolo antecedente; e tosto si adacquino, affinchè la terra s'accosti e s'unisca maggiormente alle barbe. Indi si mettano in luogo calderno, esposto all'aria di Mezzo giorno, e quivi s'adacquino ogni volta che ne hanno bisogno, pigliando l'acqua non molto fredda, nè cruda, ma crassa e corsiva, o riscaldata dal Sole; cominciando col darne adagio adagio una brocca al primo vaso, al secondo, terzo, quarto, quinto, ec. ritornando poi al primo, seguitando col medesimo ordine a tutti gli altri, acciò vi penetri a poco a poco, e in maniera che abbiano tempo di pigliarla, e inzupparsi benissimo, replicando fino che non si veda uscire per i fori del fondo; ed in questo modo siamo assicurati, che restano inzuppati abbastanza, e che il caldo ben grande d'un'intera giornata non potrà mai asciugarli in modo, che le piante patiscano; di sorte che cominciano subito
nella

nella Primavera a godere, seguitando tutta la State, e la maggior parte dell'Autunno, stando in una continua, uguale, e gagliarda azione, non mai interrotta, nè trattenuta dall'asciuttore, nemico capitalissimo da guardarsene con molta avvedutezza, massimamente nella State; onde ne siegue per necessità, che le medesime piante con tal principio e mezzo, si fauno subito di un'ottima disposizione, per venire anticipatamente grosse, robuste, e durevoli.

Si stia poi attenti a tutte le nuove sortite troppo grosse, che vengono per il fusto, tagliandole immediatamente, acciò non siano di pregiudizio alla cima maestra. E veduto, che questa eccedesse troppo in altezza, si punti un palmo in circa sopra al luogo, dove si vuole innestare, affinchè non si dilunghi soverchiamente, nè si perda inutilmente niente di nutrimento, obbligandolo a star sempre riconcentrato in giusta lontananza, acciò più facilmente circoli, e ricircoli ben d'appresso, e a vicenda dal pedale alle barbe.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Novembre, si mettinno per tutto l'Inverno, e parte della Primavera nelle stanze sane, asciutte, ed ariose, che abbiano le finestre grandi, voltate all'aria di mezzo giorno, dove si adacquino qualche volta anche nell'Inverno, ma sempre in tempo dolce, e piovoso. E vedranno i Giardinieri in capo a quattro soli anni di tempo le suddette piante tutte uguali, belle, vegete, robuste, e tanto grosse, da poterli francamente innestare; laddove seminate, e coltivate secondo la solita loro erronea usanza, si vedono la maggior parte crescere tanto adagio, illanguidire, e venire così stentate, che finalmente vengono a fastidio; e non potendosi più soffrire, si piglia per espediente di buttarle.

Restino adunque persuasi i Giardinieri, che la maggior parte di questo disordine deriva dall'adacquare alla peggio, dandoli ordinariamente una brocca d'acqua per vaso molto in furia, facendola traboccare a sproposito, senza che abbiano tempo di poterla pigliare, e inzupparsi bene da per tutto; dimanierachè restano
sola-

solamente adacquate in apparenza, ma non in sostanza; e a far de' conti giusti, è sicuro; che nella State è più il tempo, che penuriano d'acqua, patiscono, e stanno vizzate, che non è l'altro, in cui godono, si recreano, e crescono, ovvero le adacquano troppo, marcendoli facilmente le barbe, massime a quelle mutate e messe ne' vasi con poca avvedutezza; dove i Giardinieri ordinariamente ferrano e pigiano molto più del dovere il concime e la terra, quando l'esperienza insegna, che vorrebbero essere, il primo scelto sostanzioso, bene smaltito, trito e ridotto in minutissime particelle; e la seconda spiritosa, leggiera, pronta, attiva e nulla affatto pigiata; acciò la superfluità dell'acqua possa liberamente e immediatamente passare, poichè fermandosi e trattenendosi troppo, è cosa certissima in pratica, che opprime e addormenta il concime e la terra in maniera che perdono subito la loro naturale attività con tanto pregiudizio delle barbe delle piante, che facilmente si illanguidiscono tanto, che non concludono mai nulla, quando non periscino affatto.

Passati poi due, o tre anni dopo coltivate, e allevate, come sopra si è detto, si spiantino, e si ripiantino in altri vasi, dove si dovranno innestare, come dirò nel seguente Capitolo.

Del tempo, e del modo di coltivare, ed innestare le piante degli Agrumi salvaticchi.

CAPITOLO III.

Quando le divise piante avranno tre, o quattro anni già trapiantate dal primo nel secondo vaso, si spiantino con tutto il suo pane della terra attaccato alle barbe, e si ripiantino di nuovo al principio del mese d'Aprile una sola per vaso, già preparato colla solita terra scelta, e concime benissimo trito, e smaltito, senza pigiarlo, e all'usato modo s'adacquino subito fermate, e poste, perchè il concime, e la nuova

Q

terra

terra s'accostino, e s'uniscano più facilmente alle barbe. Indi si mettano in luogo calderno guardato dalla Tramontana, adacquandole, e coltivandole colle dovute necessarie regole prescritte nel Capitolo antecedente; e giunti al principio fino alla metà del mese di Settembre del medesimo anno dopo piantate; ovvero al principio del mese di Maggio dell'anno venturo, che sono le due stagioni più sicure, e più proprie per innestare gli Agrumi, si facciano addirittura di quella razza, che più si desidera facendo l'innestatura in luogo di buccia liscia, e pulita, alta più di tre palmi sopra la terra alla pianta da tenersi in vasi: ed essendo Cedrati da piantarsi in Boschetti, o altre piante destinate in piana terra, s'innestino alte quattro palmi e mezzo in circa; poichè i Giardinieri in questo modo possono liberamente scaltarle, e governarle, e zappare, o vangare la terra all'intorno, e farli tutte l'altre necessarie faccende, senza che si guastino nè rame, nè fiori, nè frutti.

In quanto poi al modo più sicuro, e convenevole per innestare queste piante, tra le molte e varie maniere, che si praticano, tre sole a mio giudizio sono le più sicure, e migliori. La prima a scudetto col suo legno attaccato alla buccia; la seconda a penna, o coronetta; e la terza a spacco, o fessolo.

Per quelli adunque, che si vogliono fare a scudetto; si scelga una mazza, venuta dall'anno avanti, che abbia l'occhio compiutamente pieno, grosso e rilevato, non valutando nulla, che abbia lo spuntocello; perchè questi ancora si attaccano, e mettono francamente forse meglio degli altri per la ragione della maggior quantità del nutrimento, chiamato, e impegnato nell'occhio dal medesimo spuntocello, purchè questo non sia tanto grosso e lungo, che abbia pregiudicato all'occhio resolo piccolo, e troppo imprigionato: cosa da me osservata chiaramente più volte in pratica; si faccia lo scudetto lungo circa alla grossezza di due dita, lasciando alquanto legno attaccato alla buccia dalla parte dell'occhio scarnito in maniera, che dalla parte
che

che dee restare al di sotto finisca in nulla, vorandolo rotondamente col temperino tagliente, che abbia il petto rotondo; e rilevato; che facilita molto, acciò commetta; e abbracci validamente il fusto salvatico, al quale si tagli un poco la buccia per il traverso; ed un altro taglio più corto dello scudetto si faccia per il lungo del fusto, di modo che i due tagli facciano la figura di un T; staccando, e alzando da ambe le parti un poco la buccia dal fusto, servendosi per ajuto di una piccola stecca d'osso bene schiacciata, stretta, sottile; e tagliente; mettendovi poi desframente lo scudetto con l'occhio voltato all'insù; spingendolo a basso tanto, che entri sotto al primo taglio fatto per il traverso; e se la buccia salvatica fosse tanto grossa, che coprisse l'occhio dello scudetto, se ne levi tanta, che resti bene scoperto, affinchè possa uscirne felicemente la sortita senza nessuna sorta d'impedimento.

Per quelli, che si vogliono fare a penna, o coronetta, si scelgano le mazzette domestiche; come sopra si è detto, facendole con un solo occhio; e s'appuntino, tagliandole solamente da una parte in maniera, che facciano quasi la figura d'una penna temperata. Si tagli poi per il lungo un poco la buccia del fusto salvatico, dove si metta subito la mazzetta, con l'occhio al di fuori, e più basso che sia possibile; e scarnita in maniera che commetta e abbracci validamente il salvatico.

E per quelli, che si vogliono fare a spacco, o fessolo; spaccato che sia il fusto; si facciano le mazzette domestiche con un solo occhio; e s'appuntino, tagliandole da due parti in modo, che messe nella spaccatura, l'occhio resti al di fuori e più vicino che sia possibile all'estremità del fusto; e accomodate che siano in maniera che le buccie commettino, e s'uniscano bene insieme, si leghino ben serrati tanto questi, che gli altri fatti a scudetto o a penna, con fila di canapa pettinata; e finalmente si pratichino le molte altre diligenze, che ho più minutamente descritte per gli innesti de' Peri.

Passando poi agli ultimi giorni del mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, ciò che dipende dal clima e dalla stagione più o meno calda, si riconoschino esattamente tanto quelli innesti di Settembre, che gli altri fatti al principio di Maggio, sciogliendo a tutti la legatura, ed essendovene de' non attaccati, s'innestino tosto di nuovo un poco più bassi; ed intanto si stia attenti, tagliando tutte le nuove sortite che nascono per il dosso del fusto salvarico, affinchè il nutrimento cominci fino da principio a far tutta la sua forza verso l'occhio dell'Innesto, acciò possa sollecitamente, e vigorosamente risolvere, e dilatare i suoi pori, e dar maggior complessione alle fibre, facendo più ampli i canali, e le trachee capaci di ricevere non solo tutto il nutrimento e virtù, che lor tramandano le poche barbe dell'anno presente; ma quel ch'io più considero, è, che si dispongono, e si fanno capacissimi di ricevere andantemente l'altro, che in maggior copia li tramanderanno le molte grosse, e più attive barbe dell'anno avvenire.

Attaccati poi che siano gl'Innesti, e vedute le nuove sortite domestiche lunghe circa a mezzo braccio, due sole se ne lascino, e le più robuste, e meglio situate, purchè guardino una a destra, e l'altra a sinistra; nè mai ambedue dalla medesima parte; e perciò s'abbiano i dovuti necessarj riguardi quando si fanno gl'Innesti, di mettere gli scudetti, e le mazzette ben ripartite in giusta lontananza una dall'altra, massimamente sopra a i fusti grossi, dove si sogliono mettere per il meno due scudetti, e due mazzette.

Crescinte poi le suddette nuove sortite domestiche, circa a tre palmi, si spuntino tal volta anche il primo anno all'altezza di un palmo e mezzo, e più e meno secondo la forza della pianta, l'altezza del suo fusto, e la robustezza delle medesime sortite, col dovuto riguardo, che gli ultimi occhi guardino questi ancora uno a destra e l'altro a sinistra; acciò non facciano della confusione, e se ne possa successivamente cavar ogni anno con bello, e buon ordine le neces-
sarie

farie rame e da legno, e dà frutto; ed ecco appunto ciò che vado a trattare nel seguente Capitolo.

Del tempo e del modo di coltivare le piante degli Agrumi passato il primo anno dopo innestate, fino che non avranno dieci o dodici anni.

CAPITOLO IV.

SUBITO passato il prim' anno dopo innestate le piante degli Agrumi, nel mese d'Aprile, veduta la stagione rimessa, e dati i più veri contrassegni di una sicura e bella Primavera, si cavino dagli stanzioni, mettendole ne' Giardini, o in altri luoghi per loro destinati in tempo di State; scalzandole bene all'intorno, e al fondo più che sia possibile, senza cavarle del vaso, e senza offenderli nè lacerarli le barbe; indi si governino, riempiendo tutto il vuoto della scalzatura col divisato concime benissimo smaltito, trito, sostanzioso, e poco o niente pigiato, facendo con altro concime più grossolano un orlo all'intorno della pianta, che sopravvanti quello del vaso; e messe a i loro posti, s'adacquino subito, seguitando poi tutta la State, come ho insegnato nel Capitolo secondo; coll'avvertenza, che non patiscano mai l'asciuttore, nè la superflua umidità, perchè tutti gli estremi son viziosi, e cattivi. Essendo adunque queste piante così trattate, e ben coltivate, siamo sicuri, che facciano ogni anno gettate bellissime.

Staremo adunque bene attenti, e avvertiti per destinarli preventivamente la qualità, e il numero delle rame, quelle che più si stimano necessarie, e proprie per comporre saviamente la pianta; e queste sole si lasciano tanto da legno, che da frutto, tagliando sovente tutte l'altre superflue, mal situate, inutili, e dannose: e intanto si raccorcino dottamente le rame buone da legno ad una giusta, e ragionevole altezza, acciò si facciano anticipatamente, e proporzionalmente robuste, raccolte, e fruttifere, e non eccedano, nè

si dilunghino troppo dal centro , che è il vero mezzo del tronco .

Finalmente si offervi , che le piante non abbiano mai Branchemadri nè da legno , nè da frutto , più di quelle , che giustamente può comportare , e sostenere la loro robustezza , e complessione ; e queste si tengano col taglio ugualmente corte , raccolte , e riconcentrate da tutte le parti , ciascheduna a misura della sua forza . Nè pure si lascino nè troppo piene , nè troppo vuote di rami , acciò sieno vistose , e composte di rame robuste , e fruttifere , e non come molte ne ho osservate con dispiacere , in diversi Giardini , di figura gobba , scomposta , villana , e piene di un soverchio , confuso , e intricato numero di rame inutili , e dannose ; e quel ch'è peggio , quasi infruttifere affatto .

Si mettano poi ogn'anno le dette piante negli stanzioni circa alla metà del mese di Novembre , sempre in belle giornate ed in tempo , che le piante sianò asciutte , adacquandole leggermente subito messe alli loro posti , facendolo qualche volta anche nell' Inverno , ma sempre in tempo dolce , e piovoso , e che non vi sia pericolo del ghiaccio .

Passati che sieno tre anni dopo innestate , si mutino , cavandole dal vaso con tutto quanto il suo pane attaccato alle barbe ; ciò che dovrà farsi ogni tre , o quattro anni , rifacendo loro nuova fogna cogli usati rottami di tegoli , stoviglie , ec. colla solita stipa , o altro legname minuto , mettendovi sopra il divisato concime a sufficienza senza pigiarlo ; purchè resti nel mezzo del vaso tanto di vuoto da potervi rimettere la pianta , in maniera che resti altresì collocata nel vero mezzo , nè troppo al fondo , nè troppo a galla , considerato l'abbassamento di più d'un palmo , che fanno dopo mutate , e rimesse ne' vasi . Ma prima di ripiantarle si spuntino delicatamente le barbe , sollevandoli d'ogni intorno le laterali , le superficiali , nè mai si tocchino le maestre , o le complesse , particolarmente quelle di fondo , che in questa maniera si rende di figura bislunga il barbicone , che è di non ordinario vantaggio .

taggio per l'agire delle piante. Non si taglino mai le barbe grosse, nè si allentino dalla terra, o concime, come malissimamente vien praticato da molti Giardinieri, che non riflettono al grave danno e sconcerto, che è per le piante, tagliando loro le barbe grosse, con colpi alla peggio, e con ferri poco taglienti, che strappano, smuovono, e scompaginano affatto tutto il pane, restando le barbe tutte smosse, e staccate dalla terra; onde è che rimesse poi ne' loro vasi così strappazzate nelle barbe, ci vogliono quasi due anni prima che ripiglino forza, e vigore; di maniera che tornando il terzo, o quarto anno a mutarle alla peggio, se faranno bene i conti, confesseranno anche i Giardinieri con tutta giustizia, che da questo pessimo modo, più che da qualsivoglia altra cosa dipende che le piante soffermanfi, rendendosi languide, vizze, e senza frutti, poichè in vece d'agire colla dovuta prontezza e celerità, su tramandando alle rame copioso il necessario spiritoso liquore, acciò spuntino fuori per tempo dalle seconde gemme i fiori, si trattengono per rifarcire se medesime; e intanto, o non fioriscono, o sono sì languidi, e difettosi, che non s'allegano, o se pure si annodano i frutti, sovente cadono prima di stabilirsi perfettamente; e quei pochi serotini, così giovani, teneri, e delicati, restano alla discrezione dell'Inverno.

Del tempo, e del modo di coltivare le piante degli Agrumi, passato che avranno l'età di dieci, o dodici anni fino a che durano.

CAPITOLO V.

QUando le piante degli Agrumi così tenute, come abbiamo detto, avranno passata l'età di dieci, o dodici anni, si mutino pure al solito nel mese di Aprile ogni tre, o quattro anni, senza toccar loro punto le barbe grosse di fondo, e pochissimo le laterali; anzi di tutte facendo gran capitale, massimamente

passati che siano i primi tre anni, a fatica si spuntino, lasciandole liberamente, e a suo talento crescere, e dilatarsi per ogni verso, poichè ogni sette anni (cioè ch'è suppongo necessarissimo, e francamente prescrivo) siccome vedremo in questo tempo cresciuto notabilmente il tronco, il barbicone, e il pane; così dovremo darli proporzionatamente un vaso alquanto maggiore, capace di dare ampiezza alle barbe, e proporzionalità alle rame. Per meglio spiegarmi, e per facilitare questa bella pratica, dico, che si prenda la pianta di dodici anni, cavandola diligentemente dal vaso, e messovi il solito concime, si ripianti all' usato modo nel medesimo vaso, sollevandole alquanto le piccole barbe laterali, e delicatamente spuntate, si lasci quivi agire per tre anni, e dopo si ricavi; e senza toccar punto le barbe, nè pure le laterali, si ripianti per l' ultima volta nell' istesso vaso; messovi prima il solito concime sostanzioso, benissimo smaltito; lasciandola poi per quattro anni in questo medesimo vaso, di modo che in quello tempo fattasi piena, e ben guernita di barbe, e cominciato il ventesimo anno, merita per le ragioni suddette un vaso alquanto più grande, e maggiore; e così successivamente, dopo il solito compito turno di sette anni, che è quanto dire il ventesimo ottavo anno, avrà bisogno di nuovo vaso, e maggiore; e così si faccia a tutte fino che durano.

E quì prima d' insegnare ciò che ulteriormente bisogni alle rame, stimo bene di dire qualche cosa di alcuni, che troppo arditi, o confusi, sfatano vanamente ciò che abbiamo prescritto e fermato, per ingrandire con sicurezza, e celerità le nostre piante; nè punto vogliono considerarlo, giudicandolo tosto arbitrariamente, se non del tutto impossibile, almeno impraticabile affatto, incapati, ed ostinati, com'è credo, di mantenere sempre nane, e poco fruttifere le loro piante, ciò che pur troppo riescegli con quel taglio spropositato, che ogni tre anni forzatamente le fanno nelle barbe, e nel pane, per confinarle sempre nel medesimo vaso, quando le mutano: impauriti poi
di

di non trovare terra approposito, nè fornaci da fabbricarne, e cuocere i vasi sì grandi; imbrogliandosi inoltre per la difficoltà del trasporto, e vieppiù sgomentandosi per gli stanziamenti, e molte altre difficoltà sognate per negar tutto, e non far nulla che abbia garbo; e intanto restano colle solite stentate piante ordinarie dell'Avo, e Bisavo, tali le lasciano ancora a i figli, a i Nipoti, e a i discendenti. Lø dico ancora io, che grave è la spesa, non minore la briga, e che forse non torni che i privati Cavalieri debbano andare in cerca, e pretendano di avere tutte le loro piante simili agli smisurati cedri del Libano, rifabbricare gli stanziamenti, indebitarsi; ma solamente parlando di proposito a quelli, che veramente vogliono, e possono agevolmente farlo, non so se non lodarli, e prometter loro con sicurezza, che avranno effettivamente e vasi, e fornaci, e trasporti, e stanziamenti, e finalmente piante che metteranno in gioia e contento i Padroni, in ammirazione, ed in voglia, se non in invidia, chiunque le mira. Si sono pur vedute poco fuor di Firenze, alle Panche, Villa de' Signori da Verrazzano, le sei famosissime annose piante di Limoni, grosse, ed alte quanto un comodo Ulivo, sopra i cui rami abbriccavansi francamente i Giardinieri, o per potarle, o per coglierne i frutti di mezzo; e solamente rispetto a i vasi che non precipitino, servirsi delle scale per coglier quelli di fuori alle prode; tenevansi pure queste ne' vasi di terra a proposito cotti nelle fornaci, capacissimi di sostenere, e alimentare quelle grossissime piante, le quali pur nell'Inverno trasportavansi con sicurezza, per guardarle da' ghiacci, negli stanziamenti adagiati per riceverle, e ben custodirle. Si vedono pure tra Firenze e Prato a Travalle delizioso ampio giardino alla moda de' Signori Conti Zefferini, sebbene non tanto avanzate di grossezza e grandezza, di numero però maggiore, giovani, belle, agguagliate, robuste e veggenti, capaci pure i loro rami di reggere un uomo, poste anch'esse ne' vasi di terra cotta ben cerchiati, o, per meglio dire, legati col tondino di ferro,

ro, tanto grandi, che tre uomini non arrivano ad abbracciarli. Ma quando non si troverà più modo di poterli far maggiori, ciò che finalmente ha da succedere, vogliam noi dire, che metta conto a quei Padroni abbandonarle sul meglio, guastandole ne i rami, e nelle barbe, ordinando a i Giardinieri di digrossarli alla peggio il pane delle barbe, perchè non entrano ne' sottili vasi o stanzioni? Dovremo dunque consigliarli a qualche simile sproposito?

In quanto a me, è tanta la stima, ch'io fo di simili piante, che in vece di traccheggiarle col solito taglio, di abbandonarle, o in altro modo disfarle, loro persuaderò più tosto a tenerne più conto che mai, come di singolarissima cosa, e da farsi anche presto quasi unica; avanzandomi a prometter loro due maniere sicure per ajutarle, e vieppiù condurle alla loro più possibil grandezza, e quasi dissi perpetuarle. L'una si è di fabbricare tanti robusti vasi di legname di Quercia ben purgato, capacissimi di sostenere, ed alimentare per molti anni cost' eccelle piante, venute oramai sì magnifiche, sì adorne di grossi rami, e sì copiose di buone barbe, che disordine sarebbe a guastarle, cerchiandoli stabilmente di ferro, e mastiettandoli in modo, che quando si vogliono ogni quattro anni mutare, si aprano con tutta facilità, come si fa alle gabbie, in cui si stringe il vino, e l'aceto: vi si facciano in fondo i suoi necessarj scoli, fognandoli all'usato modo, si stipino con più sodezza, si comincino più copiosamente, ec.

L'altra maniera sarà di prepararli capacissimo ricettacolo nel terreno, scegliendo un sito a qualche ridosso di muraglia, guardato dalla Tramontana, esposto all'aria di Mezzo giorno, spazioso otto braccia di larghezza, e di lunghezza quanto comporta il numero delle piante, mettendole sette in otto braccia lontane una dall'altra; ridico di terra grassa, pastosa, e attiva, scavandolo tutto andantemente quattro braccia al fondo, dove si facciano stabilmente due fogne con grossi e buoni sassi, che abbiano il dovuto esito; riempiendo

do con sassi più piccoli i vani restati fra una fogna e l'altra, acciò continuamente sgrondino la superflua umidità dell'acque; mettendovi sopra stipa grossa tagliata di fresco, o altro fasciname verde e grossolano da per tutto andantemente per l'altezza di un braccio. Dipoi si riempia per l'altezza di un altro braccio con tritume di calcinacci smurati, e renosi, mescolandovi ceneracci avanzati da' bucati, e carbonella trita e cenerosa avanzata dalle fornaci. E per l'altezza di un altro braccio da per tutto andantemente si riempia con terra leggerosa, sottile, sciolta e attiva, mescolandovi corna bovine e pecorine, agnelli di tutte le sorte, ritagli di calzolari, concime buono, e sostanzioso per un terzo almeno, mescolato il tutto alla rinfusa. E l'ultimo braccio si riempia di terra scelta, ma più sostanziosa della prima, mescolandovi da per tutto, per in terzo almeno, de' concimi più sottili e spiritosi, già preparati e smaltiti di qualche tempo.

Adunque nel vero mezzo, alquanto a galla, nel mese d'Aprile si ripiantino con tutto il rispetto sì degne piante, lontane sette in otto braccia una dall'altra; sollevandole con piacevolezza d'ogn'intorno le piccole barbe, aiutandole ad abbracciare, e farsi proprio quel terreno spartato, dove saranno vote naturalmente nell'atto di collocarvele, acciò possino da per se stesse agire liberamente, dilatandosi a dirittura ciascheduna per il suo vaso, valendosi di tutto quel sito e sugo, che vi sarà sotto, ed intorno; e in capo all'anno ci diranno chiaramente le rame ciò che abbisognili, e più cel diranno gli anni avvenire, mostrandosi a suo tempo distintamente quali stanche, quali troppo robuste, e ridotte quasi contro l'ordine della natura; e tutte queste dovremo opportunamente, e saggiamente scortare o levare affatto; dando campo a tutte l'altre di buona speranza e complessione, e sopra il tutto si tenga conto de' vecchi robusti rami, e de' nuovi vigorosi ben situati getti, e rampolli, che presto presto arricchiranno, aumentando per ogni verso, e in tutte
le

le sue parti vieppiù salde, robuste e fruttifere queste fortunatissime piante. Da tutto questo, che pure stabilmente si regge da per se stesso, onde non stimo di più minutamente giustificarlo, vado altresì persuaso, che le persone sensate, e avvedute possano meco volentieri concorrere, concludendo di doverli trattare affai prodigamente le barbe, saviamente le rame da legno, e da frutto; e proporzionatamente allevarli il suo tronco, o pedale, ridendosi di coloro, che nel travasare le piante, e più nel fabbricare i nuovi giardini o boschetti di cedrati, vanno in cerca di restringerli. In tutte le sue parti, come se dovessero capivoltare una corta mazza di fico, o d'altro frutto, per averlo sempre natio in un piccol vaso, in cambio di dilatarli come dovrebbero, almeno quattro braccia per ogni verso, tanto sotto terra, che sopra; dandosi in questa forma il dovuto campo alle barbe che agiscano liberamente con tutta vivezza, ed un simile spazio alle rame, acciò si stendano agiatamente, e gradatamente, senza confonderli e contrastarli insieme; sostenendosi gagliardamente da per se stesse sopra il suo saldo tronco, o pedale, alto da terra circa due braccia; diradandoli subito allegati i troppo numerosi frutti, lasciando solamente i primogeniti, i più ben formati, e veggenti; poichè è cosa chiarissima in pratica, che chi lascia da primo sulle deboli ramette tutti i frutti allegati per averne molti, a raccolta resta troppo ingannato, non ottenendone in fatti che pochi e cattivi; laddove chi presto ne lascia un solo per polluzzola, tutti si salvano, e vengono più belli; e di maggior perfezione.

Ma è tempo ormai di tornar d'onde partimmo, dicendo, come abbiamo promesso, ciò che abbisogni alle rame delle nostre piante, che avremo mutate, ogni sette anni, e quelle pure a suo tempo dovremo tagliare, o che saranno restate troppo asciugate, o indebolite dal molto frutto, o storte, o confuse, o che diano segno di troppo addormentato letargo, tenendo continuamente col taglio aperte, e sfogate tutte le piante,

te, particolarmente nel mezzo. E quì mi avvedo che tornerei a ridire ciò che ho detto abbondantemente in più luoghi e competentemente a questo proposito, nel trattato degli Ulivi, e più propriamente in quello de' Peri.

Non mi resta altro da suggerire in questo Capitolo, ed a questo proposito, se non che si scarichino sovente, ed a suo tempo, massimamente prima di riporle negli stanzioni, l'affaricate piante dal soverchio frutto dell'anno precedente, pregiudicandoli molto quel peso, e mantenimento; onde è che io detesto coloro, che non levano lor subito maturati tutti gli allegati di Maggio, a riserva di alcuni pochi Settembrini attaccati a ramigrossi, e robusti, che tuttavia danno segno di aumentarsi; consigliandoli piuttosto a tener conto delle rame, acciò possano, così scariche e riposate, germogliare poi ne' primi tempi, e fecondarsi sicuramente.



TRATTATO DEGL' INNESTI,

E delle Stagioni più proprie per innestare.

CAPITOLO PRIMO.

NON è da porsi in dubbio, che gl' Innesti non s' attacchino di tutti i tempi, e di tutte le stagioni, che vale a dire nella Primavera, nella State, nell' Autunno, e nell' Inverno, ma è altresì verissimo, che in questi tempi vi sono delle stagioni più, e meno proprie, secondo la qualità delle piante.

Parlando dunque in primo luogo delle piante de' Peri; Meli; Sufini, Miliachi; o Abbicocchi; Peri Cotonni; Nespoli, Razzeruoli bianchi e rossi; Ulivi, che s' innestano a fessolo; ec. per questa sorta di piante; benchè alcune mettino più presto, ed altre più tardi; le migliori e più sicure stagioni si stringono a due; la prima da' venti d' Ottobre fino a' dieci di Novembre; la seconda da' quindici fino a' trenta di Marzo; e prima e dopo; avuto riguardo a' paesi più caldi e più freddi; e alle correnti stagioni anticipate; o posticipate; dimanierchè non si può descrivere; e limitare appunto il tempo. Ma è da sapersi; che la prima è assai migliore e più utile della seconda; poichè le mazzette domestiche innestate nella prima stagione hanno tempo tutto l' Inverno; e intanto si attaccano stabilmente, disponendosi alla vegetazione, in modo che venuta la Primavera cominciano subito a metterè, come se non fossero nè pure state tagliate dalle loro madrebranche, facendo tosto il primo anno risolutissime; robuste; e belle gettate. E caso che qualche innesto non si attacchi (cosa che non dovrebbe accadere) vi è subito il vantaggio di poterlo innestare più basso nella seconda stagione di Primavera: laddove gl' altri

altri fatti di questa medesima stagione non risolvono subito così francamente; e restandone senza attaccarli, non si possono altrimenti innestare in quell'anno con esito tanto felice e vantaggioso.

Parlando poi degli Agrumi, la vera e sicura stagione per innestarli è dal principio fino alla metà di Settembre; ovvero dagli ultimi giorni d'Aprile fino alla metà di Maggio, come si è detto nel Capitolo terzo del trattato degli Agrumi; e se parliamo de' Gelsi è da' dieci fino a' venti d'Aprile. Per i Fichi e Castagni da' venti d'Aprile fino a' dieci di Maggio; e per i Persichi, noci Persichi, Ceragi Persichi, e simili, dal principio fino alla metà di Settembre, facendoli a scudeto col suo legno attaccato alla buccia, come si è detto per gli Agrumi; che in questo pure bisogna dipendere dal Clima, e dalle stagioni. E assicurati che siano attaccati validamente, si tagli con destrezza al principio del mese di Gennajo tutta la parte superiore per la grossezza di due dita più alta dell'innesto; e veduto che le legature stringano troppo, e recidano la buccia, come suole accadere ne' Persichi per ragione della loro attività e prontezza di crescere e ingrossare più presto dell'altre piante, si sciolgano immediatamente. Si osservi finalmente, quando si fanno gl'innesti, che le giornate non siano piovole, ma asciutte, dolci, e temperate; e sarebbe bene farli nel declinare del Sole, e del giorno: e resti ognun persuaso, che quelli che non si attaccano, e altri che attaccati non vengano bene, non vi è altra ragione, che quella di esser fatti male; e con poca avvedutezza.

Dell'osservazioni da praticarsi nell'atto di scegliere dalle piante domestiche le mazzette per innestare.

CAPITOLO II.

LE mazzette, che si scelgono dalle piante domestiche per innestare, è necessario primieramente, che siano di quelle sortite dell'anno precedente, che so-
no

no le migliori , tagliandosi dalle rame più fruttifere , che ne' Peri massimamente sono quelle col bottone da fiore in punta , che restano al di fuori delle piante , particolarmente dalle parti di Oriente , e Mezzo giorno ; poichè queste sono prima dell' altre dominate dal Sole , che le seconda , e asciuga più presto dalle guazze e dall' altre umidità della notte ; concorrendo anche le barbe a tramandarli maggior quantità di nutrimento , e perciò sono le più sane , ubertose , robuste , e fruttifere dell' altre . Si osservino inoltre quando si scelgono le dette mazzette , se la pianta è molto vigorosa e gagliarda , di prenderle dalle rame deboli , acciò siano più fisse , consolidate , e atte alla vegetazione , perchè scegliendole dalle rame troppo gagliarde , dove la maggior parte delle mazzette sono troppo fioche , hanno gli occhi piccoli e imprigionati , e si attaccano e risolvono più difficilmente . Al contrario , dalle piante deboli , e di poco vigore , si scelgano dalle rame più gagliarde , perchè pigliandole dalle rame deboli di questa sorta di piante , le mazzette sono così languide , poco robuste e attive , e s' attaccano così debolmente , che concludono poco o nulla ; e di qui è che si vedono molti innesti che attaccano , e non risolvono che fortite sottili e miserabili , da farne pochissimo o nulla di capitale . Si osservi ancora di non pigliare le mazzette fortite sopra il dosso di alcuni rami grossi e gagliardi ; essendo queste venute contro il buon ordine della natura , e conseguentemente di falso legno , e poco o niente fruttifere ; chiamate comunemente da i Giardinieri , e da i Contadini *dannosi succhioni* , ovvero *inutili puppajoni* .

*Dell'osservazioni di praticarsi , quando si scelgono
gli occhi dalle mazzette domestiche per
fare gl' Innesti.*

CAPITOLO III.

QUando si scelgono gli occhi dalle mazzette domestiche per fare gl'innesti , si pigliano solamente quelli di mezzo ; perchè quelli di cima sono la maggior parte cattivi , per esser le mazzette in quella parte troppo tenere , e non consolidate , nè ben formati i loro occhi ; e gli altri vicini alla madrebranca delle mazzette , che è quanto dire nel piè delle medesime , sono questi così piccolini , poco rilevati , e tanto imprigionati , che possonsi chiamare quasi ciechi , e affatto sterili ed infecondi ; avendolo io veduto molte volte coll'esperienza , fatta anche apposta , che le mazzette innestate con questa sorta di occhi non risolvono , nè fanno mai gettate , che siano buone a nulla , con tutto che si attacchino felicemente . E la ragione è chiarissima , perchè non avendo il nutrimento dove fare liberamente la sua uscita , è l'istesso che far l'innesto con un pezzo di mazzetta senza occhi . Si trovano però molte volte , massime sopra le rame più grosse , e più gagliarde delle piante deboli , alcune mazzette non molto lunghe , che hanno la cima piuttosto grossa , chionfa e consolidata , dove sono gli occhi ben formati , fecondi , capaci , e buoni per fare gl'innesti anche quelli della vera cima ; ma non è così nel piè delle mazzette , dove non vi è mai neppure un occhio , che non sia imprigionato , e quasi affatto cieco , e incapace di ben vegetare .

Dell' osservazioni da praticarsi quando si fanno gl' Innesti sopra le piante domestiche; per renderle più fruttifere; ovvero per migliorarne il frutto.

CAPITOLO IV.

Prima di fare gl' Innesti sopra le piante domestiche per renderle più fruttifere, ovvero per migliorarne i frutti, essendo difettosi, si esami- ni minutamente di dove possa derivare la causa, per poterla opportunamente rimuovere; e sappiasi in primo luogo, che le piante domestiche poco fruttifere, si vedono ordinarimente più ne' frutti dall' Inverno, che in quelli dalla State, e dall' Autunno. S' innestino adunque sopra di queste piante poco fruttifere altre pere dalla State, e dall' Autunno, che fruttano felicemente quasi ogni anno; come sono le Giugnoline, che maturano al principio di Giugno; Moscadelle tonde e lunghe, che maturano passata la metà di Giugno; Giugnolone, che maturano alla fine di Giugno; Zuecherine, che maturano al principio di Luglio; Bugiarde, che maturano prima della metà d' Agosto; Santa Maria, che maturano pochi giorni dopo le bugiarde; Angeliche, e Garofanine, che maturano al principio d' Ottobre; simili, ec. Per l' altre piante poi non bene appropriate al Clima, e al suolo, che fanno, come accade facilmente, le pera imperfette, e di cattivo sapore, cioè troppo sciapite, acquose, e poco durevoli, s' innestino d' altre razze più dure, e meno sugose; e facendole troppo legnose, nodose, asciutte ed aspre, s' innestino di qualità più umide, e delicate, per emendare e correggere, se non in tutto, almeno in parte, e più che sia possibile i difetti tanto del suolo, che delle pera non bene appropriate. E restino persuasi tanto i Padroni, che i Giardinieri, che ho più volte trovate delle piante di diversi frutti avanzate con l' età, robuste, sane, gagliarde, e non facevano neppure un frutto; e dopo innestate d' altre razze più proprie, hanno fruttato copiosa-

piosamente quasi ogni anno; siccome ne ho trovate altre, che facevano i frutti così insipidi e di cattivo sapore, che non erano buoni a nulla: e dopo innestate d'altre qualità, hanno fatti i frutti di tutta perfezione: essendo verissimo, che la buona cognizione, e l'arte praticata saviamente; suppliscono a molto in tutte le cose.

Del tempo, e del modo d'Innestare le Viti.

CAPITOLO V.

IL più vero tempo d'innestare le Viti, è da' venti del mese di febbrajo, fino a' dieci di Marzo, avuto riguardo alle stagioni anticipate, o posticipate, a' paesi più caldi e più freddi, e alle terre più e meno leggiere e attive; dove le Viti mettono più presto di quel che facciano ne' paesi freddi, e nelle terre forti; siccome mettono più anticipatamente le Viti deboli, ed altre di diverse uve che fanno i capi sottili; e maturano presto; di manierachè bisogna dipendere dalle Stagioni, dal Clima, dalle qualità delle terre, e de' Vitami, e fare gl'innesti prima che le Viti entrino gagliardamente in azione. Si scelgano adunque i Vitami di buona razza, che siano proprj per il Clima, e per il suolo, scegliendo i Sermenti di mediocre grossezza, sodi, e ben formati, che abbiano gli occhi spessi, grossi, e rilevati; facendosi gl'innesti a spacco o fessolo; mettendo il sermento nella spaccatura; scarnito in maniera che commetta benissimo da ambe le parti, che abbia un occhio solo voltato al di fuori; nel medesimo modo già descritto per le piante de' Peri, e degli Agrumi; praticandosi tutte l'altre diligenze sopradette: e attaccati che siano, si potino; e si coltivarino come l'altre Viti nella maniera che si stima più utile; e propria.

TRATTATO

DI ARARE, E SEMINARE LE TERRE,

*Del tempo e del modo di arare le terre,
dove ha da seminarfi il Grano,
Vecciato, e Segalato.*

CAPITOLO PRIMO.

IL vero tempo di arare le terre, dove si dee seminare il grano, il vecciato, ed il segalato, in particolare nelle nostre pianure di Toscana, dove ogni anno si semina nel medesimo terreno, egli è subito segato il grano, che è quanto dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio. Questa lavorazione, chiamata comunemente da i Contadini fendere, o rompere le terre, si faccia sempre in tempi asciutti, acciò secchino più facilmente tutte le barbe dell'erbe; facendo coll' aratro ben grande un solco nel vero mezzo della porca, più al fondo, e più dritto che sia possibile, acciocchè la terra resti bene, ed ugualmente tutta rotta, smossa, e sollevata da ambe le parti della porca; poichè non arandosi dritto, e nel vero mezzo, nelle tortuosità, che restano, non si smuove, nè si solleva la terra; e restando soda, non può godere nè dell'aria, che la purga e stagiona, nè del Sole, che la concuoe e scioglie, mettendola in maggiore attività, oltre al seccare le barbe dell'erbe; nè può approfittarsi delle rugiade, o guazze, che la fecondano. Si procuri adunque di arare, o fendere la terra col solco più al fondo e più dritto che sia possibile, per le ragioni sopra accennate.

Passati poi venti, o venticinque giorni incirca dopo arata, e rotta la terra come sopra, si erpichino i campi sempre per lo traverso con l'Erpice grave e pesante,

te, che abbia i denti lunghi, e vicini un palmo l'uno all' altro; appianando e sritolando minutamente le mezzane e grosse zolle della terra, acciò si distacchino, e secchino tutte le barbe dell' erbe; capace poi così sritolata, di ricevere più facilmente tutto il beneficio possibile dell' aria, del Sole, delle guazze, ec.

Si torni poi di nuovo a lavorare questo medesimo Terreno circa alla metà del mese d' Agosto, facendosi col solito aratro grande due solchi per porca, cioè uno per costa, o, come altri vogliono, uno fra il solco nuovo e il vecchio, più al fondo e più dritto che sia possibile, ciò che i Contadini chiamano costeggiare, o incigliare.

Indi si seminino in ogni coltra di terra sempre sopra il lembo più grosso quattro staja di lupini almeno, chiamati comunemente rovesci, che servono poi per governo del grano. Seminati adunque questi lupini sopra il divisato lembo più grosso, che è quello, che resta sopra il solco vecchio, dove dovrà essere appunto il vero mezzo della nuova porca; acciò questa resti ogni anno mutata di sito, nè mai sempre nell' istesso luogo. Si spiani poi subito seminati i lupini il sopradetto lembo col sarchio, o colla marra, formandone la nuova porca, sritolando tutte le grosse e mezzane zolle, appianando la medesima porca dalle inuguaglianze, ed altre scabrosità, in modo che ella resti altresì rotonda, colma, e rilevata in mezzo; e nel medesimo tempo si indirizzi pure col sarchio, o colla marra l' altro lembo, che resta in piedi, chiamato il nuovo; da tutte le tortuosità, ed altre inuguaglianze; acciò il medesimo lembo resti più sottile, agguagliato, e dritto, che sia possibile; poichè dovendo in suo luogo tornarvi il solco per uso dell' acque superficiali, dopo seminato il grano, ne segue, che le porche restano più larghe, ed agguagliate; di maniera che essendo così ben fatte, e appianate, seminandovisi sopra il grano, questo resta appunto in luogo, ove cade dalla mano di chi lo semina, e nascono poi i grani in giusta, e debita lontananza uno dall' altro; onde è

R 3

che

che tutte le fila vengono comodamente, e agiatamente a perfezione, conducendo francamente tutto il loro saldo, e copioso frutto; laddove nelle terre lavorate alla peggio, e poco appianate, resta il terreno in alcuni luoghi quasi affatto voto di fila, ed in altri troppo pieno, attribuendo ciò la maggior parte de' Contadini alle formiche, ed altri animalletti, i quali per verità sono quasi sempre innocenti; non volendo persuaderli, che nelle terre poco appianate, il grano non può far di meno di non nascere a mucchietti; perchè sopra le zolle, ed altre scabrosità della terra non vi si possono mai fermare i grani del seme; calando immediatamente nel più basso, e nelle bucherelle, massimamente nelle terre grosse e forti, mentre i Contadini non vi abbiano tutta la necessaria avvertenza in bene ed ugualmente appianarle, sritolando minutamente le zolle.

Adunque il grano, che nasce a mucchietti, oltre al gran pregiudizio di non poter godere tutte le fila agiatamente il beneficio delle guazze, dell' aria, e del Sole, nè pur le barbe possono approfittarsi del terreno, e del sugo, per esser quasi tutte in un gruppo troppo serrate, ristrette, ed intrigate insieme; ne segue intanto, che molte di quelle fila, che nascono nelle bucherelle, marciscono dalla troppa umidità, che ivi si ferma, ovvero se non marciscono, non possono almeno subito cominciare colle loro barbe ad agire colla dovuta vivezza, e celerità; e se pur cominciano per il beneficio dell' asciutta stagione, quale poi cambiata in troppo umida e piovosa, ne segue, che fermandosi più che altrove, l' acqua, e superflua umidità nelle bucherelle, le fila del grano, che ivi ritrovansi, si raffreddano, s' illanguidiscono, e soffermansì tosto, e non cominciano che nella Primavera, molto più tardi dell' altre veramente sane, a ripigliare, ma adagio, e lentamente qualche poca di vivezza, e di spirito; e intanto avvicinandosi il tempo, che debbon fiorire, allegare, e condurre il suo frutto, essendo così languide, e troppo serrate insieme, il caldo della stagione

stagione in pochi giorni forzatamente le stringe, e la secca, senza che abbiamo tempo di condurre a perfezione il loro, benchè pochissimo, frutto, restando poco granito, poco pesante, e facile a guastarsi.

Si conclude adunque, che le terre vogliono essere molto ben pulite e nette da tutte le barbe dell' erbe, lavorate al fondo a' tempi proprj, benissimo appianate prima di seminarvi il grano, governate prodigamente nell' atto di seminarle, oltre a i lupini chiamati rovesci, con altri concimi sottili, e sostanziosi; non rilavati dall' acque, nè spolpati dal calore del Sole, che è uno de' grossi mali che possono patire i concimi; ed allora resteranno per tutto ugualmente piene di fila di grano, nè troppo rade, nè troppo spesse, approfittandosi tutte della terra, del sugo, dell' aria, del Sole, e delle guazze; e saremo certi, che renderanno quasi ogni anno sicure, sollecite, perfette, e copiose raccolte: essendo verissimo, che le tanto scarse e miserevoli, non si vedono che alle mani delle persone trascurate.

Delle qualità, che dee avere il seme del grano, e del modo più proprio di conservarlo.

CAPITOLO II.

Primieramente è da sapersi, che non solo il seme del grano, ma molti altri semi, è bene che sieno nuovi, che è quanto dire del medesimo anno, perchè son più sani, pronti, attivi, e fecondi, e nascono con maggiore attività e sollecitudine quasi tutti in un medesimo tempo, purchè sia scelto, ben granito, pesante, e fatto in terre non frigide, nè troppo umide, nè adombrate, e vangate del medesimo anno, chiamate comunemente da' Contadini terre novete, o rinnovate. Ed in altri paesi più vasti, d'aria cattiva, e spopolati, dove per mancanza d'uomini non possono seminare ogni anno le medesime terre, nè vangarle ogni tre anni una volta, come anderebbe fatto; in questi

paesi dico, si scelga il seme del grano fatto nelle terre smaggefate, chiamato grano di maggesi; essendo questo pure buonissimo, pesante, e sano forse più dell'altro fatto nelle suddette terre novete; non perchè venga da una terra stata due o tre anni senza lavorarla, e senza seminarla, perchè lasciandola così soda, invece di riposarsi, come vien creduto comunemente; è cosa certissima, che si stracca, si opprime, s'addormenta, e perde la sua attività, non potendo approfittarsi degl'influssi celesti; e intanto s'empie di diverse erbe, roghi, spine, ec. che la sfruttano, e indeboliscono molto; non potendo farle strappazzo maggiore che lasciarla soda senza lavorare, siccome non le si può fare il maggior beneficio, che lavorarla spesso profondamente, tenendola smossa, sollevata, e pulita dall'erbe, spine, ec. Ma questa suddetta terra smaggefata fa il grano molto buono; solo perchè essendo più volte ben lavorata e smossa coll'aratro ne' mesi di Aprile, Maggio, e Giugno, (ciò che vuol dire smaggefare), è poco, o niente adombrata dagli alberi, gode e s'appropria validamente con tutto il comodo del gran beneficio dell'aria, del Sole, delle piogge, e delle fecondissime guazze d'Aprile, Maggio, e Giugno: e questa è l'unica ragione, che il grano seminato nelle terre smaggefate, rende più sicura, e più copiosa la raccolta, ed è molto migliore, e più perfetto dell'altro, che viene dalla terra, che si semina ogni anno; non potendo questa godere il suddetto vantaggio, mentre non si può cominciare a lavorare che dopo segato, e levato il grano, che vale a dire alla fine del mese di Giugno, ovvero al principio di Luglio; e perciò il grano non è così pesante e perfetto, come quello che viene dalle terre smaggefate, massimamente quando è fatto in terre poco adombrate dagli alberi, e vangate di due anni.

In oltre sarebbe molto bene, che i grani venuti anche da questa sorta di terre così sane, ben lavorate, e pulite dall'erbe, dalle radiche, ec. fossero scelti, come sarebbe per esempio: se in quel tempo, dove si è già

già destinato il grano per seme, vi fosse qualche pezza di terra molto adombrata, frigida, e viziosa, il grano, che ivi sarà, non si mescoli coll'altro destinato per seme; essendo questo di sua natura molto imperfetto, e poco fruttifero. Si scelga adunque, anche dalle terre novete e smaggesate, solamente il grano delle spighe più alte e gagliarde, che è il più sano, il più attivo, ed il più fruttifero, e facile a conservarsi bene. Essendo anche cosa molto utile, e vantaggiosa il mutarlo ogni due o tre anni almeno, da un luogo all'altro, purchè si migliorino le condizioni del seme, scegliendolo sempre da terre sane, ariose, e ben lavorate, come sopra si è detto; avuto riguardo, che la qualità de' semi siano conformi, e proprie alle diverse qualità del suolo, e del Clima. Parlando adunque di alcune diverse qualità di grani, che sono a mia notizia, dico in primo luogo che vi sono alcuni grani, chiamati grossi, come è quello colla resta nera, Ravanese grosso senza resta, Bianchetto, Mazzocchio, Mazzocchino, e Civitello, tutti colla resta. Questi suddetti grani grossi vogliono esser seminati anticipatamente; amano il Clima non molto freddo, la terra grossa, e forte, ben lavorata e governata, perchè altrimenti fanno raccolte molto scarse e miserabili, e talvolta in alcuni luoghi la maggior parte non fanno nè pure la spiga; attribuendolo poi i Contadini alle nebbie, alle brinate, e ad altre lor solite cose sognate. Questi suddetti grani servono solamente per uso di pane ordinario, mentre non siano mescolati con altrettanti grani gentili; che in questo caso fanno il pane molto migliore. Il grano duro, bianco e rosso con la resta, che è buono solamente per uso di Paste, vuol'esser seminato anticipatamente; ama il Clima, e la terra come sopra. Vi sono poi altri grani gentili, come è il Toletto bianco senza resta, e la cascola bianca con la resta; questi vogliono esser seminati presto; amano il Clima caldo, la terra di buonissimo fondo, mediocrement sottile, pastosa, grassa, ben governata con lupini cotti, e concimi sostanziosi, van-

gata

gata profondamente del medesimo anno, se vogliamo ricavarne copiose e abbondanti raccolte, di una qualità di grani bellissimi e molto pesanti, da servirsene più per uso di paste, che di pane, quando non siano mescolati con altri grani, che facciano buona lega; che in questo caso fanno il pane buonissimo. Il Tosetto rosso senza resta vuol' esser seminato presto; ama il Clima caldo, la terra mediocrementemente sottile, ben lavorata, e governata. Questo è una qualità di grano molto pesante, bello e buono per far pane. Il grano rosso, e la calcola rossa con la resta, vogliono il Clima caldo, la terra leggera e sottile, e fanno ragionevolmente bene, quando anche non sia vangata dell' anno avanti, e tanto governata; ma è da sapersi, che fanno sempre meglio mentre sia ben lavorata e governata. Queste sono due qualità di grani buonissimi per uso di pane, facendolo molto rilevato, leggero, e saporito. Il grano gentile rosso dalla resta, chiamato montanino alpigiano, che è il migliore di tutti per uso di pane; vuol' esser seminato presto, ama il Clima non molto caldo, il terreno piuttosto sottile e leggero, ben lavorato e governato.

In quanto poi al modo più proprio di conservare il seme del grano, primieramente è necessario che egli sia benissimo secco, e stagionato, netto e pulito dalla polvere più che sia possibile, messo in luogo fresco ed asciutto, ed ivi conservarlo fino al tempo della semenza, con rivederlo, e rivoltarlo sovente; ed essendo sicuri, che non riscaldi (cosa che procede solamente dall' esser poco secco, e stagionato, ovvero dall' esser stato legato troppo presto, che più difficilmente si secca e stagiona), si metta in arche, o in altri vasi, coprendolo con la rena asciutta per l' altezza di un fesso di braccio.

Arrivati finalmente al tempo della semenza, prima di seminarlo, si crivelli diligentemente col crivello a mano, levando tutti i grani imperfetti, che vengono facilmente a galla, cioè al di sopra dell' altro nell' atto di crivellarlo, acciò il seme resti veramente pulito,

tut-

tutto sano e perfetto; e si faccia il possibile per bene e sicuramente appropriarlo al suolo, e al Clima: e siamo certi di vederne poi effettivamente in pratica raccolte quasi sempre sicure, e abbondanti di grano veramente sano, perfetto e durevole, che sarà il pane non solamente in maggior quantità, ma più sostanzioso, rilevato, saporito, e forse più salutare.

Del tempo e del modo di seminare il grano, vecciato, e segalato.

CAPITOLO III.

IL più vero tempo di seminare il grano, parlando generalmente delle nostre pianure di Toscana, egli è dalli 15. del mese d'Ottobre fino alli 10. di Novembre: nè vale a dire, che sia necessario l'aspettare fino a tanto, che sia piovuto, in modo che la terra resti bene inzuppata dopo lavorata l'ultima volta, acciò s'iano nate tutte l'erbe. Io non dico, che l'esser nate l'erbe prima di seminare, non possa esser utile per il grano; ma dico altresì non esser tanto necessario l'aspettare, che piovva prima di seminare, per non impegnarsi a far poi la sementa troppo tardi, la quale in sostanza riesce sempre poco fruttifera. Il nascere dell'erbe, che vengono da alcuni semi, dipende assolutamente dalla pioggia, a riserva di altri, che non nascono mai fino alla Primavera. Dipende pure dalla pioggia il risorgere le nuove erbe dalle loro barbe; ma quando la State v'è molto calda e asciutta, e che le terre sieno state ben lavorate nelle proprie stagioni, le barbe seccano tutte quasi affatto, onde non possono l'erbe nuovamente risorgere; e se la State va umida e piovosa, risorgono dalle barbe, e nascono da i semi molto prima del tempo della sementa; e andando calda, non torna mai conto d'impegnarsi ad aspettare che piovva, perchè nascono solamente i semi dell'erbe; poichè la maggior parte non nascono prima che ne' mesi di Marzo e di Aprile; e queste non sono costoro-
cive

cive come l'altre, che nascono subito seminato il grano; perchè essendo il medesimo già impovertito con le barbe, ed assai grandicello, comincia tosto a crescere con tutta vivezza, atteso il beneficio della calda Stagione; e intanto l'erbe nate di Marzo e di Aprile restano superate, e per così dire, affogate dalle fila del grano, senza che abbiano tempo di poter crescere ugualmente in sua compagnia. Adunque si faccia tutto il possibile per seminar presto, che vale a dire nella propria stagione, con tutto che la terra sia tanto asciutta che spolveri; poichè è cosa certissima in pratica, che il seminar presto, non inganna quasi mai; ed il seminar tardi può produrre una raccolta fallace, checchè dicano in contrario i Contadini inesperti. E le ragioni per le quali le semente fatte anticipatamente in tempi proprj sono sempre le più sicure, e più fruttifere, sono in primo luogo: che non essendo anche l'aria fredda, vi è subito da considerarsi il vantaggio, che nel medesimo terreno meno quantità di seme basta; ed in secondo luogo è da valutarli molto il nascere, che fa tutto il seme facilmente in pochissimi giorni; cominciando immediatamente ad agire con le barbe, che in breve si fanno grosse; allungandosi, e internandosi nella terra; e in tanto il grano fa cessto, moltiplicando la figliolanza delle fila, che tosto si assodano, facendosi complesse e robuste in modo, che venendo poi il freddo eccessivo, e le soverchie umidità, resistono più francamente; e passando alla Primavera, risolvono molto più presto, cominciando vivamente ad agire e crescere in maniera, che venendo il caldo e l'asciuttore, le fila sono così avanzate e assodate, e le spighe sono tanto avanti, che più facilmente si difendono dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine, ec. Laddove l'altre fatte troppo tardi, sopraggiungendo il freddo, stentano, e stanno molto a nascere, oltre la seme, che si perde, e intanto il tempo fugge, e le barbe (che sono la base fondamentale delle raccolte più o meno abbondanti) non agiscono, nè si fanno proprio il terreno; di modo che venendo
la Pri-

la Primavera, ed essendo state le barbe così piccole, e delicate già oppresse, addormentate, e trattenute dalla rigidità del ghiaccio, e dalla soverchia umidità, risolvono molto più tardi, e così freddamente, che fanno un solo filo debole, miserabile, languido, e affatto incapace di resistere, e difendersi dalle nebbie, dalle vampe del Sole, dalla ruggine, ec. cose tutte da me sempre osservate, e vedute ogn' anno accadere molto più nelle sementi fatte male e tardi, che nell' altre fatte bene, e in tempi proprij, ec.

Si cerchi in oltre di appropriare le qualità del seme del grano vecciato, segalato, ed altre robe, al suolo, e al clima; essendo certo, che quando il caso portasse, che vi fossero de' Padroni, o altri soprintendenti, che avessero poca pratica, possono far poc' altro che riportarsi a qualche Contadino più intendente, già abitante da qualche tempo nel paese, e pratico delle possessioni; perchè in questo ho veduto coll' esperienza, che se ne trovano qualcheduni, che a forza di pratica fanno bene appropriare al clima, e al suolo le qualità del seme. Nè si semini mai quando la terra è troppo bagnata, nè in giornate piovose, essendo questo ancora, a mio giudizio, uno de' maggiori disordini, che possa farsi in questo genere.

In quanto poi al modo più proprio di seminare, io dico esser cosa molto necessaria, che l'uomo che semina, sia sbrigato, e pratico, e lo faccia in maniera, che uscendoli dalla mano il seme, vada un poco in alto, acciò cada in terra a piombo, poichè in questo modo si allontanano più giustamente l'uno dall' altro i grani, e più facilmente si fermano subito tutti in terra appunto nel luogo, ove cadono, in più giusta e debita lontananza uno dall' altro.

Seminato che sia il seme del grano, si copra subito benissimo con la terra, particolarmente nelle terre leggere, sottili, asciutte, e situate in positura scoscesa, e non tanto leggermente, come malamente vien praticato; poichè essendo questa sorta di terra più soggetta dell' altra ad esser portata via dall' acque piovane, resta-

restano poi le barbe del grano quasi affatto isolate e scoperte, ed oltre al pregiudizio di non potere approfittarsi validamente dalla terra, restano maggiormente esposte a' rigori del ghiaccio, e del caldo; e massime il grano, che resta nelle coste, o alle sponde delle porche; questo si vede molte volte quasi affatto staccato dalla terra. Quindi si vedono poi spighe di più sorte, cioè grosse; lunghe; mezzane, ed altre tanto piccole e miserabili, che non fanno quasi nulla affatto.

Facciasi adunque tutto il possibile per seminar sempre in tempo di propria stagione, benchè la terra sia asciutissima; nè si consideri ormai tanto necessario l'aspettare che nascano l'erbe per mezzo delle piogge: si pratici piuttosto di seminar più presto, e più spesso ne' paesi freddi, e nelle terre forti, umide, frigide, ed ombrose; e si adatti la qualità del seme alla proprietà del clima, e del suolo; seminando in modo, che i grani restino in giusta lontananza, coprendoli subito benissimo con la terra, massime ne' paesi, ove ella è sottile, e situata in positura scoscesa. E resti ognun persuaso, che i grani non saranno tanto soggetti alle nebbie, alle brinate, alle ruggini, ec. e renderanno quasi sempre sicure, copiose, e abbondanti raccolte: essendo verissimo, che questa sorta di disgrazie vengono solamente alle sementi fatte male, e tardi.

Del tempo di mietere, o segare; e del modo di abicare; o abbarcare il grano, ed altre robe.

C A P I T O L O I V .

IN quanto al tempo di segare, o mietere il grano, ec. questo non è limitato, perchè in alcuni paesi secca, e si perfeziona più presto, ed in altri più tardi, ciò che accade talvolta anche in un medesimo Campo; e perciò avanti di segarlo vadano persone pratiche a visitarlo, e riconoscerlo esattamente, affinchè non venga mai segato prima che non sia secco, e ben fatto;

fatto; il che si conosce facilmente dalla mutazione del colore, che fa la sua paglia, quale di gialla diventa bianca; e dalle spighe che si torgono molto più acutamente nel collo, piegandosi colle cime all'ingìù a guisa di uncini: ambedue veri, e sicuri contrasfegni, che il grano è giunto alla sua perfezione, ed allora si seghi colla maggiore sollecitudine; mettendolo di mano in mano, che si sega, con buon ordine disteso, ed allargato in terra per il traverso, e sopra il solco; acciò si asciughino, e si stagionino ugualmente presto tanto le spighe, che la paglia.

Io dico che non si seghi mai il grano; nè altra roba prima che non sia compiutamente fatta; perchè segandosi prima; quando è in latte, o, come altri dicono, in cera, resta sempre meno pesante; vizzo, grinzoso, ed imperfetto, e difficile a leccarsi, e stagionarsi bene; di modo che facilmente poi riscalda, si vuota, e va a male.

Adunque, dopo segato, e disteso in terra, come abbiamo detto, ed alquanto secco, stagionate le spighe, e la paglia; si legghi in piccole manne, o, come altri dicono mannelli, o covoncelli, facendo subito le barche, ovvero biche tonde; sode, e ben ferrate; colle spighe voltate tutte al di dentro, in maniera che piovento; non possa mai penetrarvi l'acqua; nè altra umidità; affinchè il grano, e la paglia possano maggiormente stagionarvisi bene. Nè mai si faccia, come malamente vien praticato in alcuni paesi; dove in vece di fare le biche tonde; fanno le reste lunghe; mettendo le manne del grano per dritto col calcio della paglia in terra, voltate le spighe all'insù, in maniera che s'incrociano quelle di una manna con l'altra; e così seguitando; appoggiano sempre per dritto una manna all'altra, facendo queste reste di figura molto lunga; lasciandole poi ne' campi allo scoperto fino al tempo della battitura; e intanto restano tutte le spighe colla maggior parte della paglia; esposte per tutto quel tempo; non solo alle guazze della notte, ma all'estremo caldo del giorno; e quel che è peggio, tal volta alle

alle pioggie; di modo che la paglia perde molto del suo sapore, e natural sua bianchezza, e parimente il grano con quell'inumidirsi, ed asciugarsi sovente, perde il suo bel chiaro e lustro naturale, diventando più oscuro, e di brutto colore. Laddove l'altro bene abitato, o abbarcato strettamente, si conserva più chiaro, lucente, sano, perfetto, e durevole; e bianca, salda, odorosa, e saporita la paglia. Cose tutte che più chiaramente dimostra la sola pratica.



TRATTATO DE' COCOMERI.

*Della qualità della terra atta, e propria
per li Cocomeri.*

CAPITOLO PRIMO.

LA terra per uso de' Cocomeri veramente stimabili, come fanno nella nostra pianura di Pistoja, vuol essere in pianure di paesi caldi, e di campagne aperte, dominate dall'aria, e dal Sole, sana, di buonissimo fondo, grassa, pastosa, leggerosa, che sritoli, pronta, e attiva, purchè non sia troppo arenosa, nè tanto forte, che nella State per il gran caldo si ferri, e s'unisca tanto insieme, che faccia dell'apertura, e col modo di poterla adacquare; e che la superficie del suolo sia in positura tale, che abbia per più versi un poco di declive, per il dovuto, e necessario scolo dell'acque superficiali.

*Del tempo e del modo di vangare la terra per uso
de' Cocomeri, e del modo di seminarli.*

CAPITOLO II.

IL più vero tempo di vangare la terra per uso de' Cocomeri, egli è dal principio fino a' venti del Mese d'Aprile; purchè sia tanto asciutta da potersi facilmente travagliare; vangando, e smuovendo minutamente tutto il suolo tre palmi al fondo per il meno; cavando benissimo tutta la gramigna, radiche, ed altre erbe, che suol facilmente produrre questa sorta di terra. Si costituisca la superficie del suolo, quando di sua natura non fosse in positura tale, che abbia un
S poco

poco di declive per più versi , acciò possano scolare , e andarsene superficialmente l'acque piovane , e la terra stia in maggiore attività , nè mai addormentata dalla soverchia umidità . Passati poi due o tre giorni dopo vangata , e pulita dall'erbe , radiche , ec. s' erpichi replicatamente tutta per più versi , tanto che restino bene stritolate , e disfatte tutte le grosse , mezzane , e minute zolle .

Dopo vangata , erpicata , e pulita la terra , giunti circa a' ventiquattro , o venticinque del mese d' Aprile , che ne' paesi un poco caldi , è il vero tempo di seminare i Cocomeri , si lavori coll' aratro grande , che faccia il solco largo due palmi e mezzo all' incirca , compresi il lembo , o sia ciglio , facendo i solchi che vadano , per quanto sia possibile , per l' aria di Mezzo giorno , e tramontana , mettendo subito arata due solchi insieme , tirando col marrone un lembo , o come altri dicono , un ciglio addosso , o per meglio dire appoggiato all' altro , in maniera che vengano a formare una sola porca , o sia passata , larga cinque palmi all' incirca , in modo che dalla parte di Levante resti bassa al pari del fondo del solco già fattovi con l' aratro ; e dalla parte di Ponente resti alta quasi quanto l' altezza del lembo : cosa che serve non solo per facilitare maggiormente lo scolo delle acque piovane ; ma anche perchè i semi de' Cocomeri [che di questa stagione tuttavia un poco fredda sono piuttosto difficili a nascere] possano godere più facilmente il beneficio dell' aria e del Sole , che mette la terra in maggiore attività , facilitando , e accelerando la nascita ai medesimi semi , che tosto s' internano , e s' assicurano colle loro barbe nella terra .

Subito preparate le porche , o passate , come sopra s' è detto , si facciano con la vanga , in mezzo di ciascheduna porca , le buche , due palmi , e mezzo all' incirca larghe per tutti i versi , e due profonde , acciò siano capaci di staja uno e mezzo di concime per ciascheduna , e lontane dodici palmi pure all' incirca una dall' altra ; avuto riguardo , che non si rincontrino im-
media-

mediatamente, ma vengano sterzate per tutti i versi, o come altri dicono; in quincunce, mettendovi poi il concime nella quantità sopra accennata, senza pigiarlo, per non diminuirli la sua attività; tirandovi poi sopra la terra, benissimo stritolata; senza pigiarla niente affatto; facendo appunto sopra il concime per il lungo della porca coll'occhio del marrone un picciolo solchetto, chiamato comunemente occhiello, profondo per la grossezza di due dita; e lungo circa a un palmo; coll'avvertenza che sopra il concime vi resti per l'altezza di quattro dita di terra per lo meno; mettendo poi spartatamente in ciascheduno occhiello otto, o dieci semi di Cocomero; stati prima per tre o quattro giorni a rinvenire nell'acqua dolce, coprendoli tosto leggermente con terra sottile; benissimo stritolata, e un poco arenosa, acciò pioviendo non faccia crosta, e impedisca la nascita. Nè si faccia mai questa faccenda, mentre la terra sia troppo bagnata; indugiando più tosto a seminarli qualche giorno più tardi; eziandio che si dovesse aspettare anche a' primi giorni di Maggio. Non potendo nè pure in questo fare una ricetta, attesa l'incertezza della stagione, dalla quale bisogna dipendere onninamente.

Del tempo di cominciare a preparare i concimi per li Cocomeri, e delle sue necessarie qualità.

CAPITOLO III.

IL tempo di cominciare a preparare, e mettere all'ordine i sughi; o siano concimi per li Cocomeri, egli è subito terminato il mese d'Ottobre; tosto che si cominciano a cavare le vinacce dalle Tina; mescolandole con l'altro concime; o sia letame di Cavalli biadati, e di pecore, in tanta quantità, che siano metà concime di Cavalli, e l'altra metà tra concime di pecore, e vinacce; mettendolo subito in luogo, dove non possa piovere; mescolandolo, e stritolandolo benissimo ogni quindici o venti giorni una volta, acciò si venga a smaltire, tritare, e farsi tutto di una mes-

defima qualità; e caso che restasse troppo asciutto, come suole accadere, e che per questa causa non potesse fermentare, nè pigliare il suo calore per smaltirsi, e tritarsi; in questo caso vi si metta sopra tanta quantità d'acqua, che lo renda un poco bagnato da per tutto, facendo questo subito mescolato, acciocchè l'acqua possa più facilmente penetrarvi, e allargarfi da per tutto, tenendolo sempre ammassato, e unito strettamente insieme. Giunti poi al principio del mese di Marzo, si consideri la quantità del suddetto concime, e si pigli per la quinta parte all'incirca di sterco di colombi, e di polli, ed un'altra quinta parte di lupini scottati in caldaja, mescolando ogni cosa minutamente con la massa dell'altro concime: nè si lasci per quanto sia possibile di pigliare un'altra quinta parte per lo meno di cessino, o siano materie grosse, che si cavano dalle cloache delle case, mescolandole col medesimo concime, quale poi si rimescoli per due, o tre volte, tenendolo sempre ammassato strettamente insieme. Venuto poi il tempo di seminare i Cocomeri, si metta nelle buche, fatte come sopra si è detto, nella quantità di staja uno e mezzo per ciascheduna; e faremo sicuri di Cocomeri molto grossi, di buccia soda, bella, nera morata, e di una pasta molto rossa, salda, odorosa, e saporita; purchè il seme sia di buona razza, perchè ve ne sono di moltissime qualità; ma è da sapersi, che i migliori sono quelli, che fanno la buccia liscia, nera morata, e il gambo lungo, coll'attaccatura rabescata, e di circonferenza grande più di un mezzo tollero, ed il fiore rotondo, e grande quasi come un testone; essendo questi ordinariamente i migliori, i più pesanti, e i più durevoli; ma dall'altro canto maturano un poco più tardi degli altri; e la maggior parte sogliono essere di seme nero, o capellino, benchè ve ne siano anche di seme bigio, ma pochissimi se ne trovano di seme rosso. Assicurando, ognuno, che la grossezza, bellezza, e bontà de' Cocomeri, dipende in primo luogo dalla razza del seme, e molto dalla qualità del suolo, e de' concimi.

Del

Del tempo, e del modo di coltivare le piante de' Cocomeri.

CAPITOLO IV.

IL tempo di cominciare a coltivare le piante de' Cocomeri non si può appunto limitare, poichè dipende dalla stagione, e conseguentemente dalla nascita anticipata, o posticipata.

Sappiasi adunque, che dieci, o dodici giorni dopo nati, vedendo che siano bene assicurati, e di buono e vivo colore da poterli distinguere i migliori, se ne lascino soli due gambi per buca, sempre i più belli, purchè siano un poco lontani uno dall'altro; sbarbandosi immediatamente tutti gli altri più inferiori, e languidi. Cresciuti poi tanto che abbiano tre o quattro foglie, si zappi, e si smuova da per tutto il campo ugualmente la terra, sollevandola diligentemente all'intorno delle piante, ricalzandole con avvedutezza il gambo fino all'altezza delle foglie, senza pigiarla, nè ferrarla niente affatto, pulendola benissimo da tutte l'erbe, che vi fossero nate, appianando un poco le porche per la parte dell'aria di Ponente, in maniera che comincino a fare la figura tanto da una parte che dall'altra, affinchè le piante de' Cocomeri restino sul più alto della porca.

Cresciute poi tanto che abbiano circa a un palmo e mezzo di tralcio, si zappi, si smuova, e si pulisca nuovamente tutto il suolo della terra, appianandola ugualmente, massime intorno alle piante, ricalzandole con avvedutezza, voltando le punte de' tralci sterzatamente per tutti i versi del campo, acciò lo riempino, e coprano da per tutto ugualmente; lasciando due stradelli che s'incrocino, dove s'impedisca che non vadano i tralci, tenendoli spesso voltati colle punte al di dentro del campo, affinchè si possa liberamente passeggiare senza offendere, nè calpestare i medesimi tralci, tenendoli guidati, e sterzati in maniera che non vi resti niente di terreno scoperto.

Cominciando poi a fiorire , e conseguentemente ad annodare i Cocomeri ; di mano in mano che se ne vedono de' grossi , che pesino due , o tre libbre , si piglino destramente per il gambo , posandoli in terra dalla parte del fiore , acciò possino crescere con maggior comodo , venendo poi più grossi , più tondi , e di migliore e più bella figura , tagliando i tralci piccoli , che nati fossero da' tralci grossi e maestri , che hanno già prodotti i Cocomeri ; e questi si spuntino lontani più d' un braccio da' medesimi Cocomeri . Ma è da sapersi , che in questa tagliatura e spuntatura di tralci , o , come altri dicono , poratura , bisogna farla per mezzo di persone pratiche e intendenti , altrimenti si corre rischio troppo manifesto di fare un grosso male , essendo cosa molto facile di tagliare i tralci buoni , e lasciare i cattivi , ovvero spuntarli troppo corti , e intanto perder molto frutto ; di modo che non avendo persone pratiche , io tengo per cosa certa , che possa essere più utile il lasciarli scorrere liberamente senza tagliarli , nè spuntar li tralci di sorta alcuna , più tosto che farlo per mezzo di persone , che non abbiano nè pratica , nè cognizione .

Avanzandosi poi la stagione sempre più calda , e giunti circa alli venti del mese di Luglio , e forse prima ; e veduto che le piante de' Cocomeri patiscino per il troppo asciuttore , si adacquino immediatamente prima che abbiano cominciato a patire e soffermarsi , facendo entrare placidamente l' acqua per il campo tanto che lo copra quasi da per tutto , tenendolo così coperto per una notte intiera ovvero per cinque o sei ore da mattina , acciò la terra abbia tempo d'inzupparsi da per tutto ugualmente . Levata poi l' acqua , si stia per qualche giorno tanto che la terra sia un poco assodata , senza passeggiare il campo . Praticando poi le medesime diligenze di rivedere spesso i Cocomeri , addirizzandoli , come sopra si è detto ; poichè una sola adacquatura fattali copiosamente in tempo opportuno , è capace di condurre perfettamente i Cocomeri alla dovuta maturità .

TRAT-

TRATTATO

De' lavori, semente, potature, ed altre cose,
che accadono mese per mese.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Gennajo.

CAPITOLO PRIMO.

IN questo mese si seminano le Fave marzuole, la Scandella, l'Orzo, le Vecce, i Ceci rossi, le fave Napolitane negli Orti, ed in altri luoghi; si seminano i mochi, le Cicerchie, i Cavoli di più e diverse qualità, i semi delle Pera, Mela, ed altri frutti.

Si fanno i vivaj di puppole, o come altri dicono, d'Uevoli d'Ulivo, i vivaj d'Ulivastrelli salvatici, che nascono dal seme, i vivaj di Gelsi, i vivaj di Peri, Meli, Sufini salvaticchi, pruni bianchi, ed altro.

Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza, i Cannaj, o come altri dicono Canmeti, le fosse da Ulivi, Viti, ed altre piante.

Si piantano gli Ulivi di tutte le sorte, i magliuoli delle Viti, i Gelsi di tutte le sorte, i frutti di diverse sorte, le rose, i Noci, i Nocelli, o siano Nocciuoli, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante simili negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi, per difesa de' beni; si piantano i Melagrani, le Cipolle, massime le bianche, e gli Agli.

Si governano gli Ulivi, magliuoli, Gelsi, ed altre piante piantate del medesimo anno, quando non si sia potuto farlo di Novembre, e Dicembre, che sono i mesi molto più proprj per queste faccende; si governano gli Ulivi, le Viti, ed altre piante vecchie.

Si potano gli Ulivi, ed altre piante; le Viti, mentre non siano giornate troppo fredde, e rigide; si potano i Peri, Meli, ed altre piante di frutti.

180 LAVORI DI GENNAJO.

Si tagliano i legnami da segare per farne travi , ed altri diversi lavori , le legna per il fuoco ; si tagliano , e s' appuntano i pali , e le Calochie , essendo questa la più vera , e la più sicura stagione , perchè resisti molto più .

Si rivedono , e s' accomodano i canali e le fosse , che servono per li scoli dell' acque , acciò queste portino via meno terra che sia possibile , massime nelle Colline , ed in altri luoghi montuosi , e scoscesi , dove sogliono far danni , che portano seco pessime conseguenze , benchè a prima faccia pajano di poca considerazione .

Si rivoltano , e si mescolano più volte i concimi .

Si ammazzano i Majali , salando i presciutti , e la carne .

Si radunano , e si stagionano i semi di tutte quelle frutte che marciscono , e che si mangiano alle tavole .

Si rivedono più volte l' Uve , e le frutta , esitando sempre quelle più fatte .

Si sentono , e si mutano quei Vini , che ne hanno bisogno , esitando sempre i più fatti e viziosi .

Si riempiono più volte le Botti , particolarmente ne' tempi umidi , e piovosi .

Si rivedono i Bestiami , che tengono alle stalle i Contadini , massimamente le Pecore , pigliando nota di tutte quelle che hanno figliato , e che devono figliare .

Si cominciano a scuotere , raccogliere , e stagionare le Ulive ; si tagliano le Canne ; si legano le cime dell' insalate per farle bianchire .

Si rivedono esattamente le possessioni , tenendo risvegliati i Contadini , acciò facciano le dovute , e necessarie faccende , si rivedono le case che abitano i Contadini , osservando se vi siano travi , o altre cose , che minaccino rovina , per rimediarle sempre colla minore spesa ; si rivedono i Grani , e altre robe , esitando sempre le più imperfette ; si rivedono minutamente i Boschi , e le vernacchie , o siano palaje , o pol-
lone .

loneti, particolarmente di questa stagione, in cui i medesimi Contadini sogliono far molti danni; si rivendano i concimi, fieni, paglie, ed altri strami, che hanno i Contadini, acciò stiano con qualche timore, e li vendino più difficilmente.

Si tengono ben ferrati, e caldi gl'Oliari, o siano coppaje, o magazzini, acciò non s'accagli mai l'Olio.

De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di febbrajo.

CAPITOLO II.

IN questo mese si seminano le Fave marzuole, la Scandella, l'Orzo, e le Vecce, i Ceci rossi, le Fave napoletane negli Orti, ed in altri luoghi; si seminano i mochi, le Cicerchie, i Piselli, il Grano marzuolo, i Noccioli dell'Ulive, i Noccioli delle Persiche, i Noccioli delle Prune o siano Sufine, i Noccioli delle Ciriege, o siano Ciliege, i semi delle Pera e delle Mela, le Noci, e le Nocelle, il seme de' Cipressi, il seme degli Aranci forti, che sono i migliori, il seme delli Sparagi, si seminano molti e diversi semi d'erbaggi da Orti, le mandole, il seme del fieno nelle terre prative, eu in altri luoghi.

Si fanno i vivaj d'Uovoli d'Ulivo, i vivaj d'Ulivastrelli salvatici, che nascono dal seme, i vivaj di Gelsini, i vivaj di Peri, Meli, Sufinelli salvatici, Pruni bianchi, e altro, ec.

Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza; si fanno le fosse da Ulivi, Viti, e altre piante.

Si piantano i Canneti, i frutti di più e diverse sorte, gli Ulivi, i Gelsi, i magliuoli delle Viti, gli Alberelli, o come altri dicono, pioppetri, le faliche, le mazze de' falci, le mazze delle Pera cotogne, i Melagrani, gli Ontani, le Vetrice, ed altre piante simili, negli Argini de' Fiumi, ed in altri luoghi per difesa
de' be-

de' beni; si piantano le mazze del rosmarino, i rami della Salvia, gli Agli, e le cipolle, i Cavoli di diverse sorte, ed altri erbaggi; si piantano i Castagnuoli nelle Selve, le radiche degli Sparagi, le Fraule, le Flambucse, o come altri dicono, lamponi, e le piante del ribes.

Si cominciano a fare gl' Innesti di quelle piante, che cominciano a muovere, e mettere più anticipatamente.

Si tagliano le canne, i legnami da segare per farne travi, ed altri diversi lavori, quando non si sia fatto al principio di Gennajo, che è la stagion più propria. Si tagliano, e s'appuntano i pali, ma questo pure andrebbe fatto del mese di Gennajo; e si tagliano le legna per il fuoco.

Si potano, e si cominciano a legare, e piegare le Viti; si potano gli Ulivi, gli Agrumi di tutte le sorte, le piante de' frutti di tutte le sorte.

Si governano le piante di tutte le sorte, i prati, e i canneti.

Si riempiono più volte le botti; si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l'Uve, e le frutta, esitandosi sempre quelle più fatte.

Si raccattano, e si stagionano i semi di tutte quelle frutta, che si mangiano, e marciscono.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si rivedano al solito i canali, e le fosse che servono per li scoli dell'acque; si rivedano i Boschi, e le palaje, acciò i Contadini facciano meno danni che sia possibile; si rivedano minutamente le Vigne, ed i filari delle Viti, obbligando i Contadini a riempire i luoghi voti con propaggini, o con magliuoli di buona razza; e si fanno gl'innesti delle Viti.

Si pulischino dall'Erbe le porche degli Sparagi.

Si mescolino più volte i concimi.

Si proibiscano i Bestiami dalle praterie, che sono in luoghi caldi, e conducono presto il fieno.

De'

De' lavori, semente, potature, ed altre cose da farsi nel mese di Marzo.

CAPITOLO III.

IN questo mese si semina il Grano marzuolo, di Lino marzuolo, la Scandella, le Vecce, l'Orzo, le Fave marzuole, le Zucche nere; avvertendo che tutte le suddette robe si seminano al principio del mese. Si semina la Canapa, i Cetrioli, il Basilico, il seme della lattuga dall'Estate, il seme delle more di Gelfo, il seme delle Pastinache, il seme delle Bietole, il seme de' Carcioffi, il seme di diversi erbaggi per insalate, e per odori. Si semina ancora il seme de' Capperi, de' Porri, de' Cavoli neri di diverse sorte, i semi degli Aranci forti, il seme di diverse qualità di fiori, il seme de' Cipressi. Si seminano le mandorle, le noci, le nocelle, i semi delle pera, e delle mela, e il seme del fieno nelle terre prative, ed in altri luoghi.

Si piantano gli Ulivi, i Magliuoli, i Gelfi, i rami di Fichi, le piante de' frutti di diverse sorte, a riserva di alcune che mettono anticipatamente, come sarebbero Mandorli, Persichi, Nocelli, e simili frutti d'osso. Si piantano gli Alberelli, le Saliche, gli Ontani, e le Vetrice. negli argini de' Fiumi; ma sarebbe meglio farlo ne' mesi di Novembre, o di febbrajo. Si piantano le mazze de' Salci ne' canali, ed in altri luoghi. Si piantano le piante degli Agrumi, le mazze di Rosmarino, le rami della Salvia, diverse qualità di erbe per insalate, e per odori. Si piantano le mazze de' Peri, o siano Meli cotogni, i Cavoli cappucci, i Cavoli piacentini, o, come altri dicono, Verzotti, o lombardelli, i Cavoli neri, le Franle, le Cipolle, e diverse qualità d'insalate.

Si terminano di potare, piegare, e legare tutte le Viti. Si fanno le sottomesse, o siano propaggini di Viti di buona razza.

Si potano le piante de' frutti di tutte le sorte, le pian-

piante degli Agrumi , gli Ulivi , i Capperi , i Gelsomini di tutte le forte .

Si piantino i Canneti .

Si fanno i vivaj di Gelsini , i vivaj d' Uovoli d' Uli-vo , d' Ulivastrelli salvatici , che nascono dal seme ; i vivaj di Peri , Meli , Sufinelli , Pruni bianchi , e si-
mili , ec.

Si fanno gl' innesti di più e diverse sorte di frutti .

Si scalzano , e si governano gli Ulivi , le Viti , i Gelsi , frutti , ed altre piante ; ma è sempre più utile e vantaggioso farlo ne' mesi passati .

Si riconoscono i Canali , e le fosse , che servono per li scoli dell' acque .

Si accomodano le Colombaje , rimettendovi i cestini a' loro soliti posti .

Si farchiano e si puliscono i Grani dall' erbe , dalle vecchi domestiche e salvatiche .

Si colgano le Pine .

Si accomodano , e si rifanno quei poggi o cigli ca-
duti nella passata invernata .

Si mettono a utile le Cavalle , e le Somare , facen-
dole figliare anche a' Muletti .

Si rivedono più volte l' Uve e le frutta , esitando
sempre le più imperfette .

Si riempiono più volte le Botti , e si sentono più
volte i vini , esitando i più fatti e viziosi .

Si comincia a vangare la terra per seminarla a sag-
gina , ed altre Biade .

Si riconoscano tutti i Bestiami , che tengono i Con-
tadini , ricordandoli che governino più del solito que'
vecchi , per poterli esitare a' primi mercati di Giugno ;
e si proibiscano i bestiami da tutte le praterie .

Si tagliano e si conservano sotto la terra gentile ,
ovvero rena fresca , le mazze di gelfo , per cavarne
poi gli anelletti per fare gl' innesti ; e si scelgano , si
tagliano , e si conservano come sopra , i capi delle vi-
ti di buona razza , per farne poi gl' innesti .

Si rivedano i grani ed altre robe , esitando sempre
le più imperfette .

Si ri-

Si rivedano i Boschi, terminando di tagliare le legna per il fuoco.

Si mescolano e si rivoltano più volte i concimi.

Si comincia a pensare a trovare le famiglie per quei Poderi, che si vogliono mutare i Contadini; essendo questa una cosa di somma importanza, ed altrettanto difficile a trovare famiglie che siano veramente buone.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese d' Aprile.

CAPITOLO IV.

IN questo mese si vangano le terre per seminarle a Saggine, Migli, Panichi, Granturchi, ed altre biade; e si vangano al fondo più del solito le terre, che devono servire per uso de' Cocomeri, Zatte, Meloni, o siano Poponi, e simili.

Si feminano le Saggine tanto quelle per mangiare, che l'altre chiamate spargole, che servono per uso di granate. Si semina il miglio bianco, e giallo, il panico come sopra, i Cocomeri, le Zatte, ed i Meloni, le Zucche di tutte le sorte. Si semina il seme delle Viglie, che servono per Granate grandi per uso dell' Aje. Si feminano i Ceci bianchi, i fagioli di tutte le sorte, il finocchio dolce, il Granturco, o, come altri dicono, Formentone, e si semina il seme delle More di Gelfo. Si feminano i Capperi, i Piselli, e molti e diversi semi d'erbaggi da Orti. Si semina il seme de' Porri, de' Cetrioli, della Canapa, de' Meloni dall'inverno, il seme di diverse qualità di Cavoli, de' Ravanelli, e delle radici.

Si piantano i Cavoli Cappucci, i Cavoli Piacentini, e diverse qualità d'insalate lattughe. Si pianta il Ser-mollino, o, come altri dicono, peporino e altre diverse qualità d'erbe odorose.

Si piantano gli Ulivi nelle terre forti, e sottoposte alla soverchia umidità; laddove nelle terre gentili, ed asciutte.

asciutte, e sempre più utile e vantaggioso il piantarli più anticipatamente che sia possibile. Si piantano i magliuoli delle Viti nelle terre come sopra, i rami de' Fichi, le piante degli Agrumi, gli Alberelli, i Gelsi, le Saliche, i Peri, Meli, Sufini, ed altre piante di frutti.

Si fanno i Vivaj d' Uovoli d' Ulivo, i vivaj d' Ulivastrelli salvatici, che nascono dal seme; vivaj di Gelsini, di Peri, Meli, Sufini salvatici, Pruni bianchi, e simili; avvertendo che questi suddetti vivaj anderebbero fatti al principio del mese, quando non si siano fatti ne' mesi di febbrajo e Marzo, che sono i tempi molto più proprj.

Si fanno gl' innesti di più e diverse sorte di frutti, siccome gl' Innesti de' Gelsi, e de' Castagni.

Si mette a nascere il seme de' bachi da seta.

Si potano i Gelsomini, gli Ulivi, le piante de' Frutti; e si potano, e si mutano da un vaso all' altro le piante degli Agrumi.

Si comprano gli Agnelli di razza grossa per allevarli, e farne Castrati, o, come altri dicono, mannerini.

Si puliscino i Grani dall'erbe, e dalle Vecce salvatiche; e domestiche.

Si riempiono più volte le botti, e si sentono i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono più volte l' Uva e le frutta, esitando quelle più fatte.

Si rivedono minutamente le possessioni, chiamando i Contadini, facendo i conti campo per campo delle Fave, Scandelle, Vecce, Orzi, e altro che hanno seminati, per vedere se riscontrano almeno all' incirca col seme datoli.

Si mescolano più volte i concimi.

Si rivedono i Bestiami, e le Pecore che tengono i Contadini, pigliando nota degli allevi nati quell' anno.

Si comincia a tendere agli Ortolani passata la metà del mese.

Si

Si scoprono i boschetti degli Agrumi, vangando e governando subito il terreno.

Si cavano dagli stanzoni le piante degli Agrumi.

Si rivedono minutamente le selve, dove si ricavano, e s'accomoda gli acquaj, o siano rattegni per l'acque intorno al piè de' Castagni, essendo cosa molto importante, e necessaria.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Maggio.

CAPITOLO V.

IN questo mese si semina il Miglio bianco e giallo, il Panico come sopra, i Ceci bianchi, i Fagioli di tutte le sorte, i Cocomeri, i Meloni, e le Zatte, i Meloni dall'Inverno, le Zucche di tutte le sorte, i Cetriuoli, gli erbaggi da Orto di diverse sorte, i semi delle radici, e ravanelli, il Granturco, o sia Formenzone, la Saggina, anticipando più che sia possibile non solo per questa, ma per tutte l'altre cose suddette; poichè passati dieci o dodici giorni del mese, ce ne andiamo troppo nel tardi, e si fanno più scarse le raccolte.

Si piantano i Cavoli fiori, ed altri di diverse sorte; i Porri, i Sedani, diverse qualità d'insalate, ed altri erbaggi.

Si cavano le fosse che sono accanto alle terre vangate del medesimo anno.

Si comanda a' Contadini che governino più del solito i Bestiami vecchi per venderli a' mercati di Giugno, non ostante la perdita.

Si tosano le pecore.

Si scacchiano, o, come altri dicono, si sbastardano le Viti; levando tutti i capi senz'Uve, ed altri bastardi, inutili, e dannosi.

Si scacchiano le Pianta de' Peri, e degli Agrumi, levando tutte le nuove sortite, superflue, inutili, e dannose.

S'in-

S'innestano gli Ulivastrelli salvatici, cominciando al principio del mese, pigliando sempre le mazzette domestiche da Ulivi gagliardi, e di buona razza.

Si rivedono minutamente i Bestiami, che tengono i Contadini, e si vendono subito tutti quelli che mostrano di voler far poco buona riuscita, per non tenerli (come suol facilmente accadere) tutta la State con poco e niente d'utile.

Si pulischino i Grani dall'erbe, e dalle Vecce salvatiche; si puliscano i Lini, e le Canape come sopra.

Si cominciano a sarchiare, e diradare i Granturchi, e le Saggine.

Si sarchiano, e si diradano i Cocomeri, Zatte, Meloni, Zucche, Cetriuoli, e simili, lasciando solamente un gambo, o due per buca; si comincia a diradare, e sarchiare il Miglio, Panico, Ceci, Fagioli, e simili.

Si colgono, e si stillano le rose, altri fiori, ed erbe medicinali.

Si rompono, o, come altri dicono, si smaggevano le terre per seminarle a Grano nel medesimo anno.

Si preparano, o si mettono all'ordine i vasi chiamati bugni per i nuovi sciami dell'Api.

Si cominciano a zappare le Vigne ed i filari delle Viti, tagliandoli sempre tutte le barbe che si trovano fra le due terre; e nel medesimo tempo, si levano (non solo per il fusto vecchio, ma anche per il capo piegato di quell'anno) tutte le fortite che si vedono senz'Uve, ed altre superflue, inutili, e dannose.

Si potano, e si puliscono i Gelsi subito colta la foglia, cominciando a coglierla sempre alle piante più giovani.

Si cercano i Prugnoli.

Si trasportano le legna alle Città.

Si marchiano i Cavalli.

Si castrano i Bestiami.

Si tende agli Ortolani.

Si mescolano più volte i concimi.

Si

Si riempiono più volte le botti , e si sentono i Vini , esitando i più fatti , e viziosi .

Si rivedono più volte l'Uve , e le frutta ; si fanno gl'Innesti degli Agrumi , e de' Castagni ne' Paesi alti .

Si tagliano le piante de' Carcioffi al pari della terra subito terminati di cogliere , e si tagliano le piante delle Fraule subito terminate di cogliere .

Si rivede spesso , rivoltando e stagionando il formaggio , acciò si conservi bene , perchè non tenendolo ben custodito , facilmente si guasta .

De' lavori , semente , ed altre cose da farsi nel mese di Giugno .

CAPITOLO VI.

IN questo mese si sbarbano , si seccano , e s'ammucchiavano i lini , vangando subito quel terreno per seminarlo a miglio , e fagioli dall'occhio , che sono le cose più proprie per questa sorta di terreni scelti per i lini .

Si farchiano , e si ricalzano i Granturchi e le Saggine , i Migli , Panichi , Ceci , Fagioli , e simili ; si farchiano , e si ricalzano i Cocomeri , Meloni , Zatte , Zucche , Cetriuoli , ec.

S'innestano gl' Agrumi , Peri , Ballococori , o siano meliachi , ec.

Si cava il seme delle more de' Gelsi , che siano perfettamente mature .

Si zappano le Vigne , ed i filari delle Viti , tagliandoli sempre tutte le barbe che si trovano fra le due terre , e si strappino , o si taglino tutte le nuove fortite inutili e dannose .

Si mescolano , e si rivoltano più volte i concimi .

Si vendono i bestiami Vaccini , massime i vecchi , non ostante la perdita .

Si potino , o , come altri dicono , si spuntino i tralci de' Meloni , Cocomeri , Zucche , e simili .

T

Si

Si segano, si stagionano, e si ripongono i fieni, facendosi prima e dopo, secondo che sono i paesi più caldi, o più freddi, e le terre più o meno pronte, e attive.

Si cominciano a segare, abbicare o abbarcare i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe.

Si licenziano i Contadini, facendosi prima o dopo, secondo che porta il costume del paese.

Si potano, e si puliscono i Gelsi, secondo che richiede il loro bisogno.

Si riempiono più volte le botti, sentendosi i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si rivedono l' Uve e le Frutta, quando ve ne siano.

Si diradano, o, come altri dicono, si scannellano i Cannai, tagliando solamente qualcheduna delle cannuce più sottili e minute, che non vengono mai buone da nulla, con l'avvertenza di non tagliarne mai una ceppaja tutte affatto, ancorchè siano piccolissime; ma solamente si diradano, non levandone mai più che la terza parte, e le più miserabili.

Si cominciano a rompere e lavorare le terre subito abbicato, o abbarcato il Grano per seminarle a Miglio, Fagiuoli, e fagginelle per i Bestiami.

Si sarchiano i vivai d'Ulivi, di Gelsi, di Castagnuoli, e di altri frutti, tenendoli sempre benissimo puliti, e netti da tutte l'erbe, e per quelli che fossero innestati e attaccati, è necessario rivederli esattamente una volta o due la settimana, levandoli tutte le sortite salvatiche, ed altre superflue, e dannose, venute sopra il domestico.

S'allacciano, e si legano leggermente i capi delle Viti, obbligando i Contadini a farlo prima che comincino a segare il grano, ed altre robe.

Si travasa, o, come altri dicono, si muta l'Olio da un vaso all'altro, cavandolo dalle sue fondate, e deposizioni, quali si restringono tutte insieme, in uno o più vasi, come ho detto nel secondo Capitolo del trattato dell'Ulivo, e dell'Olio.

Si

CAPITOLO VI.

291

Si cominciano a cavare le cipolle, e le radici de' fiori, osservando però che siano compiutamente perfezionate, mettendosi ad asciugare in luogo sano ed arioso, ma non esposto al Sole.

Si coglie il seme delle Rape, del Trifoglio, o sia erba Lupina.

S'obbligano i Contadini, che mentre segano, sceltano, e mettono da parte il grano necessario da fermarsi per seminare il medesimo anno; essendo questa una cosa di somma importanza.

Si coglie il seme de' Cavoli dall' Inverno.

Si rivede spesso, rivoltando e stagionando il Formaggio, acciò si conservi bene; perchè non tenendolo ben custodito, facilmente si guasta.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Luglio.

CAPITOLO VII.

IN questo mese si terminano di segare, abbiccare, o abbaccare i Grani, Vecciati, Segalati, Fave, Orzi, Scandelle, ed altre robe.

Si lavorano, o, come altri dicono, si rompono quelle terre, che devono seminarsi a Grano vecciato, e segalato per le raccolte dell'anno venturo.

Si ricalzano i migli, panichi, ceci, fagliuoli e simili prima di cominciare la battitura delle robe.

Si battono i Grani, Vecciati, Segalati, ed altre robe, cominciando a pulirle, seccarle, e stagionarle perfettamente subito battute.

Si tagliano le piante de' Carciofi, e delle Fraule, adacquando subito l'une, e l'altre.

Si piantano le Cipolle Porraje, o, come altri dicono, i cipolloni, e alcune cipolle di razza piccola, chiamate scalogni.

Si seminano le Sagginelle per i Bestiami, purchè si faccia al principio del mese; seminando nel medesimo terreno rape, ramolacci, e ravanelli mescolate con la Saggina.

T 2

Si

292 LAVORI DI LUGLIO.

Si fanno gl' Innesti di meliache , o siano ballacore.

Si potano i tralci de' Cocomeri, Meloni e simili.

Si mettono a utile le Vaccine.

Si rivedono , e si sciorinano i panni lani per liberarli dalle tarme.

Si cominciano a ritirare gli affitti , e le mezzanità delle raccolte benissimo pulite e stagionate, avvertendo che i Contadini mezzajoli diano conto di tutte quelle robe che hanno già prese , e consumate per loro vivere , e per pagare i loro debiti , tasse di Compagnie , ec.

Si cominciano a ricomprare i Bestiami per riempire le stalle già .vote, non aspettando che i Contadini ne facciano loro l'istanza, perchè la maggior parte nè pur vi pensano, e intanto stanno quasi tutta la State con poco o niente di Bestiame , perdendo insieme l'utile, e il concime.

Si rivedono le Case, che abitano i Contadini, osservando se vi siano cose che minaccino rovina , per rimediarle sempre colla minore spesa ; essendo verissimo che di questa stagione è molto più facile il trasporto de' materiali , e de' legnami .

Si travasa l'Olio di fondi verso la fine del mese, separando il buono venuto a galla ; e l'altro torbido ed inferiore si restringa in uno , o in più vasi posti in una stanza più calda , come ho accennato nel secondo Capitolo del trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si rivede spesso il Formaggio, rivoltandolo , tingendolo , e stagionandolo , acciò si conservi bene , perchè altrimenti facilmente si guasta.

De' lavori , semente , ed altre cose da farsi nel mese di Agosto.

CAPITOLO VIII.

IN questo mese si fanno i Vincigli di frasche di Quercia , d' Albero , o sia Pioppo , che sono i miglio-

migliori , e d'altre qualità d'alberi per uso de' Bestiame.

Si segano, e si stagionano le Felci per far letto alle pecore, ed altri bestiami, facendo queste il concime molto migliore e più sostanzioso, e attivo della paglia, delle foglie, e di qualsivoglia altra cosa.

Si cominciano a seminare i Lupini, l'Orzo, il Trifoglio, ed altre erbe, che devono servire per pastura de' bestiami; ma sarebbe bene che il terreno fosse bagnato.

Si erpicano, e si cominciano a rompere la seconda volta le terre, cominciandole a preparare, e mettere all'ordine per le sementi de' Grani, Vecciati, segalati, ec. pulendole benissimo dalla gramigna, ed altre erbe, radiche, ec.

Si colgono, si battono, e si stagionano i Migli, Pannichi, Ceci, e Fagioli, seminati di Aprile e Maggio.

Si sbarbano, si battono, e si stagionano i lupini.

Si mettono a macerare i Lini e le Canape.

Si fa l'Agresto, o, come altri dicono, l'agresta prima della metà del mese.

Si cavano i fossi, massime ne i luoghi padulinghi, e molto umidi.

Si fanno, e si cavano i fossetti, che servono per lo scolo dell'acque delle terre prative: cosa molto utile e necessaria.

Si terminano di pulire, secare, e stagionare i Grani, ed altre robe.

Si pianta l'Insalata detta Indivia.

Si cominciano a cogliere, e vendere l'Uve primaticce

Si mettono a utile le Vaccine.

Si cominciano a seccare, e stagionare i Fichi.

Si rivedono, e si mettono all'aria i panni lani.

Si semina il seme dell'Insalate, Lattughe cappucce, i Ramolacci, i Ravanelli.

Si trapiantano i Sedani in solchetti, adacquandoli subito.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Mela, Persiche, Sufine, ed altre frutta.

Si sentono i Vini , esitando subito tutti quelli che non si trovano totalmente sani e perfetti.

Si rivedono tutte quelle piante piantate nel medesimo anno; e trovando che patiscino l'asciuttore (come suol facilmente accadere), farebbe benissimo fatto l'adacquarle copiosamente, almeno i Gelsi, ed i Fichi, che sono più soggetti a patire dell'altre piante.

Si rivedono minutamente i poderi posti in Colline, sollecitando almeno i Contadini mezzajoli, che rompono le terre, zappandole più al fondo che sia possibile, purgandole dall'erbe, e dalle radici, mettendole all'ordine per la sementa del Grano ed altre robe. Questa cosa è molto necessaria in quei poderi, che sono alle mani di Donne, e di Garzoni.

Si rivedono le Vigne, ed i filari delle Viti, alzando un poco i capi piegati nel medesimo anno, per alzare un poco l'Uve dalla terra.

Si piantano le Cipolle porraje, o; come altri dicono, Cipolloni.

Si rivede, e si rivolta spesso il formaggio; ungendolo, e stagionandolo, perchè altrimenti riscalda, e si guasta, particolarmente in questo mese.

De' lavori, sementi, ed altre cose da farsi nel mese di Settembre.

CAPITOLO IX.

IN questo mese si rimondano, e si cavano le fosse, facendovi i dovuti rattegni, affinchè l'acqua delle grosse piogge non portin via molta terra; cosa molto utile, e necessaria nelle possessioni poste in Colline.

Si rivedono le vigne, ed i filari delle Viti, alzandosi l'Uve che toccano la terra, scoprendo quelle troppo adombrate da' pampani.

Si semina il Lino, i Lupini da seme, la Vena, ed altre erbe per pastura de' Bestiami.

Si rivedono, s'accomodano, e si mettono all'ordine le

ne le Tina, Tinelle, Bigonge, ed altri arnesi per uso della Vendemmia.

Si comincia a seminare il Grano nelle terre forti ; che sono in paesi un poco soggetti al freddo, non trattandosi delle montagne alte , dove è necessario seminarlo di Luglio, e Agosto.

Si segano, si battono, e si stagionano, i Migli, Pannichi, Saggine, Faglinoli dall'occhio, simili, ec.

Si rompono, o, come altri dicono, si sbroccano, s'accomodano, e si preparano quelle terre, dove erano già seminati i Migli, Saggine, ed altro, per seminarle a Grano, Vecciato, Segalato, ec.

Si colgono, si seccano, e si stagionano i Fichi.

Si cominciano a cogliere verso la fine del mese le frutta dall'Inverno, che sono in paesi caldi, e mostrano d'esser fatte.

Si colgono le Zucche da serbarsi all'Inverno, mettendole per qualche giorno al Sole, ed all'aria aperta.

Si visitano esattamente le stalle de' Contadini ; e trovandovi Bestiami incapaci di buona riuscita (che si conoscono facilmente), si vendano, benchè comprati nel medesimo anno, e che vi sia della perdita, ricomprandoli subito più scelti, e capaci di migliore, e più sicure speranze ; non lasciandosi persuadere in contrario dalle sognate, e false ragioni de' Contadini di corta vista, già affezionati a quella sorta di Bestie ; e benchè forse conoschino la perdita, o il poco utile, si lusingano vanamente, e intanto si perde inutilmente il tempo, e le fatiche.

Si terminano di comprare tutti quei Bestiami Vaccini, ed altri che mancano alle stalle.

Si rendono le Pecore per stima da' Contadini vecchi o nuovi.

Si contrassegnano tutte quelle Viti, dalle quali si vogliono staccare i Magliuoli.

Si cominciano a cogliere verso la fine del mese l'Uve da serbare, che sono in paesi caldi, e mostrano d'esser fatte.

Si accomodano, e si cominciano a tendere alla fine

del mese l'Uccelliere, o, come altri dicono, boschet-
ti, o frasconaje.

Si rivedono alla fine del mese esattamente i poderi, osservando Contadino per Contadino quanto terreno abbiano preparato e messo all'ordine per seminarlo a Grano, Vecciato, Segalato, ec. per vedere la qualità del seme, che può bisognarli, acciò le cose vadano a dovere; e questo è solamente per quei Contadini mezzajoli, alli quali il Padrone è obbligato a dare la metà del seme: cosa che non sarebbe mal fatta, anche a Contadini affittuarj, massime a quelli un poco pigri, e che poco l'importa il pagare, o no.

Si colgono le Mandorle, le Noci, e le Nocelle, mettendole a seccare, e stagionare, acciò si mantenghino buone.

Si trapianta l'insalata Indivia per l'Inverno, e si trapiantano i Cavoli neri dell'Inverno.

Si seminano le Bietole, gli Spinaci, l'insalate lattughe cappucce dall'Inverno, quando non si sia fatto nel fine d'Agosto.

Si seminano le Fave napolitane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piselli ne' ridossi caldi per averli anticipati.

Si colgono l'Ulive per indoleire.

Si salano, e si seccano i funghi.

Si tofano le Pecore.

Si trapiantano le Fragole ne' Giardini, ed in altri luoghi, adacquandole subito piantate.

Si contrassegnano, ovvero si scapezzano tutte le Viti di cattiva razza, per innestarle a suo tempo; o pure sbarbarle, e tirarvi delle propaggini di altre viti, o mettervi de' magliuoli di buona razza.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando sempre le più imperfette.

Si raccattano i semi di tutte le frutta, che si mangiano alle tavole, mettendoli separati sorta per sorta.

Si mescolano più volte i concimi.

Si castrano i Vitelli, ed altri bestiami.

Si tra-

Si travasa la seconda volta l'Olio di fondi, separando il chiaro e buono dal torbido e cattivo, come ho insegnato nel secondo Capitolo del trattato dell' Ulive, e dell' Olio.

Si piantano le Cipolle, e le radiche di diversi fiori.

Si piantano le Cipolle porraje, o, come altri dicono, i Cipolloni, e le Cipolle del zafferano passata la metà del mese.

Si rivolta, s'unge, e si stagiona il Formaggio, facendolo spesso, perchè altrimenti facilmente riscalda, e va a male.

Si piantano le talle, o, come altri dicono, i tralci delle Viole di tutte le sorte.

S'innestano i persichi a scudetto, al principio del mese, ovvero alla fine d'Agosto.

Si stallano, e si piantano i Carcioffi, e si piantano i mazzocchi per insalate.

*De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese
d' Ottobre.*

CAPITOLO X.

IN questo mese si colgano le frutta dall' Inverno, purchè siano compiutamente fatte; non potendosi limitare appunto il tempo, perchè un anno si fanno più presto, e l'altro più tardi; essendovi anche la sua differenza da una qualità all'altra; neppure si fanno tutte in un tempo quelle che sono sopra un'istessa pianta, benchè di una medesima specie; e perciò anche in questo si ricerca qualche sorta di pratica, e di cognizione, come ho insegnato nel Capitolo del Trattato delle piante de' Peri.

Si colgono l'Uve da serbare.

Si vendemmiano l'Uve per fare i Vini.

Si coglie il Zafferano verso la fine del mese.

Si salano, e si seccano i funghi.

Si semina il grano, il Vecciato, e Segalato, il Farro, le lenticchie, la vena, la spelta; il seme dell'indivia,

divia, lattuga, ed altri erbaggi; si seminano le Fave napoletane negli Orti, ed in altri luoghi, i Piselli, le Fave vernine.

Si rivedano, e si puliscano benissimo le Cantine, mettendo all'ordine tutte le Botti, osservando esattamente quelle che avessero cattivi odori, o che vi fosse marcito il Vino, empiendo sempre le migliori, e più sane di quei Vini più nobili, e delicati, che devono servire per le tavole de' Padroni, e di quelle che si vogliono serbare alla State, mettendo queste botti sempre nelle migliori Cantine.

Si imbottano i Vini, facendo i dovuti necessari assortimenti, destinando i più deboli e fiacchi, per esitarli nell' Inverno; i mediocri per la primavera, ed i migliori, e più sani per la State, e per l'Autunno.

Si piantano le Cipole, i Cavoli neri, l'insalata Indivia, e lattuga, le piante delle Fragole, le ralle delle Viole, le radici degli Sparagi, le mazze del rosmarino, e della Salvia.

Si staliano, e si piantano i Carcioffi.

Si raccolgano le Castagne.

Si cominciano a seminare le Castagne ne' vivai.

Si rivedono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si raccattano i semi di tutte le frutta, che si mangiano alle tavole, e che marciscono.

Si cominciano a comprare i majali piccoli per allevare.

Si fanno gl'innesti di frutti di diverse sorte.

Si mescolano più volte i concimi.

Si rivedono, e si crivellano i Grani ed altre robe, che si danno per semie, osservando che siano di tutta perfezione, essendo questa una cosa di somma importanza.

Si vende il miele, e la Cera, che fanno l'Api nelle cassette; o, come altri dicono ne' bugni.

Si piantano i mazzocchi per insalate.

Si rivede il Formaggio, tenendolo spesso rivoltato, e ben custodito, acciò non riscaldi, e vada a male.

De'

De' lavori, semente, ed altre, cose da farsi nel mese di Novembre:

CAPITOLO XI.

IN questo mese si colgono le Sorbe, le Nespole, le Mela; e le Pera cotogne, quando non si sia fatto alla fine d'Ottobre.

Si semina il Grano, il Vècciato, il Segalato, le Lenticchie, la Spèlda, la Vena per sette, la Stagliola per le Canarie, le Fave vernine, anticipandosi più che sia possibile; perchè seminandosi le suddette robe, passata che sia la metà del mese, difficilmente si possono fare copiose raccolte; si semina le Castagne ne' vivaj, i semi delle Mela e delle Pera, i Noccoli, o siano ossi delle Persiche, delle Cerage, delle Prune, delle Meliache, o siano Ballacotore, o Abbicocche, le Noci, le Nocelle, e il seme degli oppj.

Si fanno gl'Innesti di frutti di diverse sorte, fino alli dieci o dodici del mese, affinchè si attacchino più validamente.

Si cominciano a piantare i maglioli; si piantano gli Ulivi, i Gelsi, i Persichi, i frutti di diverse sorte, purchè non siano in terre troppo forti, e attenti a ritenere in se stesse della soverchia umidità; si piantano le Cipolline, l'Insalate Indivie, e lattughe, i Nocelli, gli Albetelli, o, come altri dicono, Pioppetti; gli Ontani, e le Vetrice dentro agli argini de' Fiumi per difesa de' Beni; si piantano i Ceragi, le rose di tutta sorta, e si trapiantano le rape, i ramolatti, e favanelli per seme.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Susini salvaticchi, Pruni bianchi, e simili, ec.

Si sentono i Vini, e si travasano quelli che si vogliono dolci.

Si stringono le vinacce per cavarne l'aceto.

Si puliscono, e s'asciugano benissimo tutte le Tine, cavando le Vinacce, mescolandole subito con il
con-

300 LAVORI DI NOVEMBRE.

concime che deve servire per uso delle piante de' Cocomeri.

Si comincia a potare le Viti, facendosi sempre dalle più deboli; e si cominciano a potare le piante de' frutti di tutte le sorte, principiando in queste pure sempre dalle più deboli.

Si cominciano a seccare, e stagionare le Castagne, dando loro il fuoco adagio, e più temperato che sia possibile.

Si raccolgono le Ghiande.

Si coprono i Boschetti degli Agrumi, e si mettono i vasi negli stanzoni.

Si rivedono le Cantine, e si riempiono le Botti per il meno ogni due giorni una volta.

Si comanda a i Contadini che passato questo mese, non semino più Grano, nè Vecciato, nè Segalato.

Si rivedono tutte le terre seminate, per possessione per possessione, osservando se corrispondono alla quantità de' semi dati a' Contadini, e se questi abbiano fatte le dovute, e necessarie fossette per li scoli dell' acque.

Si mescolano più volte i concimi.

Si scalzano, si governano, e si ricalzano tutti gli Ulivi, Magliuoli, Gelsi, Frutti, ed altre piante, piantate nel medesimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che si trovano troppo alte fra le due terre.

Si piantano le piante del rosmarino, e le rame della salvia; ma è da sapersi che è meglio farlo nel mese di febbrajo, quando non si piantino in terra molto leggiera, e ben sanata dall' acque.

Si fanno le fosse per gli Ulivi, Gelsi, Magliuoli, ed altre piante.

Si piantano i Castagnuoli nelle Selve, osservando seriamente a i Canali, ed alla positura del suolo, rimediando a tempo a quei danni che potrebbero far l' acque, portando via la terra.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, sottomesse di viti di buona razza.

Si ri-

Si rivedono minutamente le Coltivazioni fatte nel medesimo anno, mutando tutte quelle piante che non si sono attaccate, ed altre che non danno certa sicurtà speranza di far buona riuscita.

Si comprano i majali piccoli per allevare.

Si tagliano le Canne de' Canneti fatti nel medesimo anno; indi si governano, e si cavano le fosse, coprendo colla terra i quadrati, in maniera che spiovino da per tutto nelle fosse.

Si piantano le piante de' Lamponi, o siano Flambuefe, le piante del Ribes; si piantano ne' vivaj Meli, e Peri salvaticchi, ed altri frutti.

Si comanda a i Contadini che rivedino minutamente tutti i Confini delle loro possessioni, e che tenghino obbligate l'acque ne' loro soliti vecchi letti; e trovando mutazioni, o altre cose di nuovo, ne diano subito avviso.

Si cominciano a potare i Castagni, subito cadute le Castagne.

Si cominciano a cogliere gli Aranci dolci da serbare verso la fine del mese, purchè siano compiutamente fatti.

Si coglie il Zafferano.

Si rivede il Formaggio, tenendolo spesso rivoltato, e stagionato.

Si cavano i cestini dalle Colombaje, e si scuotono, e si puliscono benissimo dallo sterco de' Colombi.

De' lavori, semente, ed altre cose da farsi nel mese di Dicembre.

CAPITOLO XII.

IN questo mese si cominciano a seminare le Fave marzuole; si semina l'Orzo, le Vecce, e i Ceci rossi.

Si piantano gli Agli, i Magliuoli, gli Uliivi, i Gel-si, i Mandorli, i Persichi, i Noci, i Nocelli, le rose di tutte le sorte, gli Alberelli, o, come altri dicono, Piop-

302 LAVORI DI DICEMBRE.

Pioppetti , gli Ontani , le Vetrice , le Saliche , e le mazze de' Salci. Si piantano i Peri, Meli, Ceragi, Sufini, Melagrani, ed altri frutti.

Si fanno i vivaj di Peri, Meli, Sufini, Ceragi salvaticchi, e simili.

Si piantano gli Oppj nelle Coltivazioni.

Si cominciano a tagliare i legnami per legare, e farne travi.

Si mescolano più volte i concimi.

Si raccattano, e si stagionano l'Olive.

Si sentono, e si travasano i Vini, esitando sempre i più fatti, e viziosi.

Si fanno le propaggini, o, come altri dicono, sottomesse di buona razza.

Si fanno, e si rivedono le fosse, che servono per gli scoli dell'acque, acciò portino via meno terra che sia possibile.

Si rivedono minutamente le possessioni; e trovando delle terre già seminate, dove non siano nate da per tutto ugualmente le robe, e che siano troppo mancanti di fila, si facciano riseminare di Fave, Orzo, e Vecce; nè si stia alle relazioni de' Contadini, che si lusingano al solito vanamente.

Si fanno le fosse per gli Ulivi, Gelsi, Viti, ed altre piante.

Si ammazzano i Majali, salando i Presciutti, e la Carne.

Si riconoscono i Grani, ed altre robe, esitando le più imperfette.

Si scalzano, si governano, e si ricalzano subito gli Ulivi, le Viti, Gelsi, ed altre piante di frutti, piantate nel medesimo anno, tagliando loro tutte le barbe, che si trovano troppo alte fra le due terre.

Si potano gli Ulivi, Peri, Meli, ed altre piante di frutti, Viti, e Castagni, cominciando subito cadute le Castagne.

Si piantano i Castagni nelle Selve, riparando a quei danni, che potrebbero far l'acque, portando via il terreno.

Si co-

Si cominciano a tagliar le legna per uso del fuoco.

Si rivedono l'Uve, e le frutta, esitando quelle più fatte.

Si stringe la vinaccia per cavarne l'aceto, quando non sia riscaldata, e inforzata tanto da poterlo fare nel mese passato.

Si cominciano a far picchiare le Castagne secche, ritirando subito da' Contadini la parte dovuta al Padrone, interrogandoli minutamente, se ne abbiano consumate per loro vivere, ovvero se ne abbiano date via, o vendute, o mangiate in quantità delle fresche, e ne diano conto.

Si cominciano a far macinare le Castagne secche, subito ritirate da i Contadini, acciò non piglino l'umido, cosa che suol facilmente accadere, particolarmente quando non si hanno luoghi bene a proposito per conservarle.

Si tolgono gli Aranci dolci da serbare, purchè sian compiutamente fatti.

Si riempiono più volte le Botti.

Si rivede il Formaggio, rivoltandolo, e stagionandolo spesso.



TRATTATO

SOPRA IL GOVERNO DE' CAVALLERI.

Del tempo, e modo di mettere i Cavalieri.

CAPITOLO PRIMO.

Corre detto comune tra' Villici, che il buon esito de' Cavalieri è gioco di fortuna, e non essere ancora nato colui, che abbia imparato la maniera di allevarli; ma ciò credo un inganno, anzi un mezzo termine per isfuggire i rimproveri, che si volessero fare a chi vanno male; mentre osservo per esperienza non esser cosa sì facile, che male riescano ai diligenti osservatori delle buone regole, tanto quanto ai negligenti. Io son benissimo persuaso, coll' opinione di molti, che se venissero da' Contadini osservate le debite regole nel farli nascere, nell' allevarli, nel mantenerli, nel porli al lavoro, e ordinare i boschi, nello scoprirli e far la semenza, maggior quantità si farebbe di seta, di quel ch' ora si faccia; delle quali cose ad una ad una anderò parlando.

Premessa dunque la benedizione della semenza, ed imploratone da Sua Divina Maestà l' effetto per tale importante entrata; quanto al metterli dirò: Non è forse vero che se nascono male, ordinariamente parlando, riescono anche male nel decorso della lor vita? non abbiano pertanto troppa fretta le Donne nel farli nascere; ma vadino a tempo, e con caldo naturale senza servirsi di fuoco, o delle Stufte; procurando che venuta la stagione opportuna, che suol essere nel Mese d' Aprile, nascano almeno prima dell' ultimo quarto della Luna, col fine che vadino al lavoro entro la Luna vecchia susseguente. Si vada dunque disponendo la semenza al nascere per una settimana e più, ponendola in pannolino; avvertendo di porne poca quantità
per

per fazzoletto e distesa, quando si mette a covare; acciò nascano sani; vigorosi ed eguali. Consiglierei ancora a far soccede picciole; oppure le grandi, mettere la semenza in due tempi, qualora la stagione non dia fretta, come nell'anno corrente; cioè colla distanza di almeno tre giorni da una muta all'altra, per dar facilità a' Villici di usarne il dovuto governo nel fine, mentre promettono molto, ma attendono poco, massimamente in questo particolare. Le stanze per li Cavalieri siano asciutte, perchè poi non divengano Calcinaroli. Quelle che sono situate verso Levante e Ponente sono le migliori.

Del modo di allevarli.

CAPITOLO II.

QUanto all'allevarli ognuno sa, che sul principio devesi servire delle foglie più tenere e più picciole. Nati che sono i Cavalieri, si levano dalla semenza, stando in luogo caldo al fuoco, e meglio al Sole, purchè si tengano coperti in maniera, che sentano il calore, ma raggio solare non li tocchi; ponendo sopra la semenza già nata primieramente o una Carta forata a foggia di Crivello, oppure certa Erba ben nota, detta volgarmente Danea, e poi sopra quella o questa le foglie piccole e tenere di Moraro; acciò sormontando all'odore delle medesime i soli Cavalieri nati, restino sotto la Carta o Erba suddetta i semi da nascere. Allorchè sono sormontati, si levano e si pongano sopra fogli di carta grossa, stropicciati o sia fregati prima con erbe odorifere, e si portano vicini al fuoco in luogo caldo già preparato, e difeso dall'aria. E perchè per lo più nascono in due o tre giorni; così si deve usar diligenza nel tener separati quei del primo giorno da quei del secondo, e successivamente tanto sopra le carte, quanto sopra i tavolini, quando coll'andar del tempo non si raggiungevano, come spesso volte succede. Talvolta avviene che da piccioli per la

lor debolezza restano sotto la foglia e si perdono; in tal caso è necessario trasportar di frequente in altri fogli quelli che son venuti al di sopra, ajutando con nuova foglia gli altri ad ascendere.

Si mutano i Cavalieri immediatamente avanti e dopo dormire, levandoli destramente, e non ripiegandoli a rotolo per non nuocerli, e ponendo i letti a parte per raccogliere con foglia sparsavi sopra quelli che vi restano dentro. Quando sono delle quattro, si mutano ogn' altro giorno; e più spesso, s'è tempo caldo, mettendo sempre i tavoloni con erbe odorose. Si avverte che nel mutarli la prima volta dopo le dormite, si trasportino in altro sito quei che non sono levati, gettando via i guasti acciò non infettino i sani. Per tali riguardi sarebbe più utile e sicura regola il servirsi delle reti, come usano i Trentini, i quali ogni volta che mutano i Cavalieri principiando dalla dormita delle tre, o almeno delle quattro, stendono sopra i tavoloni una rete fatta a tal uso, dandovi sopra il suo pasto di foglia; e frattanto che i Cavalieri formontano, attaccano la rete suddetta d'intorno al tavolone di sopra, alzando il quale resta in aria la rete co' Cavalieri: quindi hanno pronto il comodo di trasferire quelli che ancora dormono, e di nettare i tavoloni. Ciò fatto, calano la rete, e restano ivi i Cavalieri netti, eguali, e senza pericolo che siano offesi: E siccome in tal modo rimangono obbligate le reti sotto a' Cavalieri, ne riservano una sempre in libertà per servirsene successivamente all' istessa maniera.

Riguardo al fuoco, alcuni sono d' opinione che male sia usarlo; l' esperienza però ne insegna tutto il contrario, mentre a vero dire dal fuoco usato in buona forma dipende in miglior parte l' esito de' Cavalieri, accelerandone questo la vita, e rendendone più breve e meno pericolosa l' infermità delle dormite; e perciò più vegeti riuscendo, maggior quantità, e qualità miglior di gallette producono. La regola dunque del fuoco sia questa. Si procuri di far ascendere col fuoco l' aere delle Camere dove si nutriscono i Cavalieri nel

prin-

principio della lor vita a quel grado di caldo , a cui nel fine ascenderà col beneficio della stagione , moderandolo nel progresso conforme avanzerà il caldo naturale . Si offervi però che la mattina , la sera , e la notte fa più fresco ordinariamente che nel decorso del giorno ; così ancora succedono alcuni giorni più freddi a cagion di pioggia o di vento ; onde in simili casi ove manca natura , arte supplisca . Piacemi perciò l' uso del termometro da alcuni introdotto con sommo vantaggio , il quale appuntato al grado temperato più o meno , giusta la cognizione di chi governa i Cavalieri , al medesimo grado col fuoco si mantiene sino al fine , accrescendo , diminuendo , oppure levando affatto il fuoco secondo il bisogno . E' necessario anche introdurre di quando in quando nei luoghi de' Cavalieri qualche tratto d'aria temperata allorchè il tempo è placido affin di purgarli da qualunque mal odore e conservarli sani .

Prima che i Cavalieri dormano delle quattro , gli ineguali di età si separino anco di camera , rari essendo quegli anni , nei quali fogliati delle quattro non abbiano bisogno di aere più che di caldo ; sicchè non potendoli fogliar tutti nel medesimo tempo per la differenza dell'età , si rende necessaria tal separazione per mantenerli tutti nella loro aria competente , cioè i fogliati nella temperata , e quelli da fogliare nel caldo pur temperato . Si guardino in tal tempo dal caldo , massimamente nella notte , che più facilmente per il fresco esteriore si ferra nelle case , come succede anche ne' giorni nuvolosi . Giova ancora temperare l'umidità della mattina e della sera col fumo de' letti abbruciati al di fuori delle case . Si avverte per ultimo di riguardarli sempre con gelosia dalli strepiti e cattivi odori , come pure dal lasciarvi sopra cadere oglio per non farli tramortire , usando di tratto in tratto un qualche profumo di legni odoriferi o di carni arrostiti per mantenerli vegeti e sani .

Del mantenerli , o sia pascerli .

CAPITOLO III.

Siccome dalla buona o cattiva qualità de' cibi dipende la buona o cattiva sanità de' Corpi , così deveſi uſar diligenza a mantenere i Cavalieri con foglia proporzionata al lor naturale . E perchè tra Morari alcuni ſono di pola , cioè di prima buttata , altri di bronza , cioè di più buttate , alcuni caſalivi o di terren morbido , ed altri di terren magro , eſſendo neceſſario ſervirſi di tutti , ſi uſi queſta cautela . Dal principio finchè ſono avanzati delle quattro , ſi cibino di quai Morari ſi vogliono cominciando però dalli più giovani , eccettuato il primo paſſo dopo cialcuna dormita , quale deve eſſer di foglia di bronza . In fine poi , cioè nelli ultimi tre o quattro giorni ſi cibino ſempre di quelli di bronza e magri , perchè la foglia di pola o morbida per la ſua interna umidità lor nuoce , e vanno poſcia a male ſopra i boſchi . Nel principio li ſi diano tre paſti ſcarſi al giorno ; nel progreſſo pure tre paſti mediocri , ſecondo ſi oſſerverà che la mangino ; e nelli ultimi tre o quattro giorni anche quattro paſti abbondanti , perchè quando abbiano ben mangiato in queſt' ultimo tempo , fanno migliori galette . Nel principio è fine delle dormite li ſi diano ſolamente quattro foglie ſparſe una volta o due al giorno , acciocchè li primi a levare e gli ultimi a dormire abbiano con che nutrirſi . In caſo di continue pioggie maſſime quando ſono delle quattro , ſi tenga pelata la foglia un giorno per l' altro affine di poterla aſciugare , ed abbiano da mangiare . Non eſſendo a tempo di poterla pelare un giorno per l' altro , è meglio in tal caſo che perdano un qualche paſto interrotto per farla in tanto aſciugare , mentre la foglia bagnata li rende infermi . Si oſſervi finalmente di ſeparare dalla foglia per quanto mai ſi può le More troppo mature come nocive per la lor corruzione ,

Del

Del porli al lavoro , ed ordinare li boschi .

CAPITOLO IV.

A Guisa di nave ; che dopo felice corso sul Mare patisce naufragio in Porto ; così avviene alcune volte a' Cavalieri ; che dopo essersi mantenuti belli e sani fino alla metà di tanti disagi ; periscono poi sopra i boschi con doppio rammarico di chi li mantenne ed allevò . S'abbia dunque questa attenzione : Come non dormono , nè levano mai tutti d'accordo ; così non si pongano al lavoro tutti ad un tempo ; ma in due o tre volte ; secondo appariscono maturi ; perchè se sono garbi , non fanno buona galletta : Se troppo maturi , non hanno lena di lavorare . Nel levarli da' tavoloni non vi si frammischino i guasti , nè si empiscano troppo le mani e i vasi per non pregiudicar alla loro delicatezza . I vasi sian larghi e piani ; votandoli subito e con destrezza sopra le fascine già preparate ; affinchè non restino in alcuna parte offesi . Tutte le fascine sono buone ; ma osservo ; che i Cavalieri lavorano meglio sopra quelle di Morato ; forse perchè più convenienti al lor naturale ; o perchè di sua natura non asfettandosi tanto come le altre , lasciano nel loro vuoto maggior traspiro dell'aria . Si aspetti qualche tempo a drizzarle e componerle in boschi fin tanto che sian ben distesi e attaccati i Cavalieri . Ciascun bosco deve essere di mediocre lunghezza ; composto di sole tre o quattro fascine al pari ; con di sotto un piano di legnetti ad ogn'un pronti dalle cimature delle fascine medesime . Questi boschi si formano , come ognuno sa , sopra solari ; fenili ; e granari , o in luoghi asciutti ; dove si possa dar e levar l'aria , ed anche portar fuoco se occorre . Si coprano quando è freddo ; di lenzuoli più netti e leggieri ; e quando è caldo , vi si pongano sopra solamente de' legnetti , o pazzadore di campo , o ambrogani , o gramigna ben secca e purgata . In caso di tempo umido o freddo

tre DEL GOVERNO DE'CAVALLERI.

È bene per i primi due o tre giorni profumar i boschi con fumo odorifero , perchè questo li sveglia e li fa serrare.

Del scoprire i boschi , e far la semenza.

CAPITOLO V.

A Capo di quattro giorni dopo messi al lavoro li Cavalleri, purchè sianfi serrati , devonfi scoprire , e disfar con maniera i boschi , acciò non si scaldino , e vadino poi malamente le galette . Indi poi ad altri quattro giorni si raccolgano le galette , non frammischando le guaste con le buone ; e si usi attenzione di riporle in luoghi freschi , e di tenerle separate secondo il tempo de' Cavalleri che sono stati messi al lavoro per regola di cavar la seta fresca o solata . E poichè convien pensare di far la semenza per l'anno susseguente , si scelgano fra le migliori delle prime fatte tantè libre , quante onzie di semenza si desiderano . Si faccia osservazione che quelle , le quali hanno la punta più acuta sono maschi , e quelle che l'hanno ottusa , cioè meno acuta sono femmine : poscia infilzate , si pongano a nascere in luogo fresco ed asciutto , riparato dall'aria . Nate che sono le povere , si lasciano accoppiare sopra le filze medesime , poi a tempo opportuno in una ed anche due volte al giorno si levano le femmine , e si pongano sopra un telo lino netto a far la semenza in luogo lucido e temperato , gettando via li maschi , qualora di nuovo non abbisognassero . Io reputo meglio lasciar la semenza sul telo fin tanto che è passato il caldo , perchè così corre minor pericolo di nascere . Mitigata che sia la stagione , si levi la semenza destramente dalla tela con un coltello , bagnandola prima in vino puro , acciò nascano a suo tempo più vigorosi ; si faccia poi ben asciugare in sito riparato dalle formiche , da ragni , e da altri animali che la danneggiano . Ben asciutta che sarà nel detto modo la semenza , si cu-
stodi-

stodisca in qualche vaso vetriato oppure in fazzoletti, o facchetti di tela netta, in stanza ben difesa dal freddo, perchè non patisca. In fine istimo ottima cosa il ricordare ciò ch'è debito d'ogni Cristiano l'offerir una qualche porzione di gallette al sacro altare in segno di gratitudine, e in rendimento di grazie a Dio dator d'ogni bene.



TRATTATO

SOPRA LA COLTIVAZIONE DE' MORARI.

Del modo di piantar i Morari.

CAPITOLO PRIMO.

Siccome da un fodo o debole fondamento dipende la sicurezza o la rovina d'un edificio , così dalla buona o cattiva forma del piantar un albero dipenderà la di lui buona o cattiva riuscita ; particolarmente parlando dei Morari da piantarsi nei terreni magri e sassosi , dove colla coltura difficilmente ancora riescono , e senza di essa si perdono facilmente.

Stimo superfluo il dire , che le buche da piantarvi i Morari , dovrebbero prepararsi un Inverno , o un Estate avanti , della fondèzza di circa due piedi , e della larghezza di sei. Non credo però superfluo , ma anzi reputo necessario il ricordare che le bine de' Morari in tali luoghi si piantino sempre a fossa , la quale perchè non sia di troppo dispendio , si formerà in questa maniera : Si ari prima il terreno almeno per la larghezza di piedi sei ; poi si scavi detta aratura , indi si replichi lo stesso , e poscia si ari un'altra volta bene , scavando in questa terza aratura solamente le buche distanti l'una dall'altra tre pertiche . Piantati li Morari nella forma che si dirà , si ripone nella fossa la terra scavata , risparmiandosi in tal modo la terza parte della spesa , e riuscendo l'impianto , come se fosse tutta scavata . Se permesso mi fosse oltrapassare i limiti del mio assunto , suggerirei bene il non omettere di scavare la fossa intieramente in quelle situazioni soggette all'umidità , nelle quali sogliono seccarsi li Morari specialmente in certe annate piovose , come appun-

appunto succedette pochi anni fa nelle contrade di Sandra, Colà, Castelnuovo e simili dilatando la medesima fossa, e profundandola un terzo di più dell'ordinario, per formarvi nel fondo alla rinfusa un piano di sassi, che servono a preservargli dall'umido, e rendergli men sottoposti a tale pericolo.

I Morari si possono piantare in due Stagioni, cioè in quarantia di San Martino, oppure in Quaresima, in tempo però che la terra sia asciutta. Questi siano di calma, perchè in tali terreni troppo soggetti all'aridità i salvatici se s'incalmano quando sono piantati, di rado riescono. Siano parimente di buona sorte, e di mediocre altezza, piantandoli fondi poco meno di due piedi, con riguardo, che quei che fossero curvi, restino rivolti inverso a mezzo dì, affin che si raddrizzino. Nel piantarli si empiscano le buche di terra senza ghiara o sassi, supplendo con altra terra di rive, o cavedagne, frapponendovi ancora delle glebe di cordero in mancanza di letame. Subito piantati, si cuoprino i tagli di sterco bovino, mantenendoli così coperti finchè germogliano, onde non penetri l'acqua, o il rigore del freddo. Si vestano poi di canne per riparargli dagli ardori del Sole, ed in alcuni siti s'armino ancora di spine contro gl'insulti degli animali, mantenendoli in sì fatta guisa almeno cinque anni.

Dell' allevare e potare i Morari.

CAPITOLO II.

Non creda chiunque brama di allevare Morari, d'aver fatto quanto basta piantandoli nella suddetta forma, perchè sebbene questo sia il fondamento, sarà sempre il meno rispetto a tutta la fabbrica. Ciò che più importa, si è l'allevarli anche in modo debito, acciò d'anno in anno si avanzino sempre più, e si conservino.

Non rincresca dunque al Padrone di visitare alle volte queste piante, principalmente quando son piccole,

314 DELLA COLTIVAZION DE' MORARI:

ciòle, e subito che han germogliato, farle schiarire ne' butti o siano germogli, acciocchè divengano più forti quei che vi restano. Quando poi i detti butti abbiano fatto il legno, che suol essere in Maggio, si riducono a soli tre per pianta, e a due nelle piante più debili; non mai a quattro, perchè col tempo non potendo scorrer le piogge per la troppa unione de' rami corrodono il tronco, e s'insinuano nelle piante medesime. Ridotti che siano i Morari in tal guisa, nel terzo anno, ed anche nel secondo se hanno forza, si facciano testare in Quaresima a tempo opportuno i suddetti due o tre butti, che formano i primi rami sul tronco, alti un palmo poco più poco meno secondo la qualità della pianta e del terreno, ma sempre appresso l'occhio. Colla medesima regola del primo anno s'allevano anco sopra cadauno di questi primi rami soli altri due o tre germogli, i quali doveranno formare i secondi rami. Similmente a capo di due altri anni si testano li detti secondi rami prima che buttino, e s'allevano pure nello stesso modo non più di tre butti per cadauno de' medesimi rami. In tutto questo tempo non è utile valersi della foglia perchè restino più vigorosi.

Passati li suddetti quattro o cinque anni, deve il Padrone allevarli piuttosto bassi, acciò col tempo ombreggino il pedone; e farli potare ogni due anni fin che s'accorge che cessano di crescere con egual vigore, facendogli lasciare due o tre soli occhi per ramo, col taglio tondo e vicino all'occhio, e levar i rami superflui. Non resti di farli schiarire anco dopo cadauna potatura dalla superfluità dei germogli fino al decimo anno. Venuto poi il tempo in cui crescono con minor vigore, deve farli potare solamente ogni tre anni nella stessa maniera. Fatti alquanto vecchj, comechè hanno ancor meno di vigore, sarà meglio potarli solo ogni quattro anni, lasciandovi un occhio o due per ramo, ed alcuni anche a groppo, cioè al segno della potatura antecedente. Quelli finalmente che decadono, s'istano avanti che germoglino, alli primi, secondi, e terzi groppi sopra il tronco, secondo il lor vigore, copren-

do

do i tagli di sterco bovino, e si allevino nel modo detto di sopra come se fossero giovani.

E quì non posso mancare di raccomandar ai Padroni con tutta premura che facciano scelta d'Uomini pratici ed onesti, procurando che siano sempre i medesimi a far le potature. Nè anche posso lodare quell'uso pessimo in alcuni luoghi introdotto d'interessare gli Operaj nella legna. Si piglino dunque a giornata, o al più ad un tanto al piede, con l'obbligo di far le fascine di giorno in giorno, dal che ne ridonda un sommo vantaggio. Voglio per ultimo ricordare ciò, che a tutti è già noto, ma importa assai, di non differire a portarli più di una settimana all'altra dopo pelati, e mai passata la metà di Giugno, essendo allora troppo avanzata la stagione.

Del coltivare la terra intorno a' Morari.

CAPITOLO III.

Suggerito il modo di allevare i Morari, rimane ora veder la maniera di coltivare la terra, dove sono piantati. Insistano adunque i Padroni a farla coltivare a debiti tempi, poichè da ciò dipende in gran parte la buona riuscita di tali piante, locchè da' Villici d'ordinario trascurarsi facilmente.

Tre volte all'anno devon'essere ben arati, e zappati nel seguente modo: La prima volta si distolgono con due solchi per parte, e si zappano a San Martino, e poi si colano cioè se gli dà la terra avanti che s'agghiaeci, con detti due solchi. La seconda volta similmente si distolgono, e zappano a Pasqua, col solcare anche la vanezza che sia almeno di tre solchi lungo alle cavedagne, e in fine di Maggio si colano, formando in oltre la detta vanezza. La terza volta parimente si distolgono, e si zappano nel principio di Luglio, solcando di nuovo la suddetta vanezza, e nel fine di detto mese o nel principio d'Agosto si collano, riformando la vanezza predetta. Quelli poi che so-

no

316 DELLA COLTIVAZION DE' MORARI.

no piantati ne' prati, o ne' pascoli, si coltivano con una vanezza per parte oltre i due solchi. E siccome questi in tali siti sogliono patire il caldo più degli altri, qualor s'accorga che per quest'effetto decadono, suggerirei a scavarvi un fosso per parte nel codego laterale alla detta vanezza; otturandolo di mano in mano che si scava; affinchè; si rimettino: A quelli finalmente situati nel mezzo delli campi arativi; osservata la regola di sopra, basteranno i soli due solchi d' ambe le parti, guardandoli tutti dall' offenderli coll' aratro.

Del modo d'ingrassare i Morari.

CAPITOLO IV.

PER ingrassare i Morari è buono ogni letame, massime se sia consumato. Ma come questi son luoghi, dov'è scarshezza di grassa, e i Villici di mal animo soffrono d'essere tassati in questo particolare; e dall'altra parte sendo pur troppo necessario l'impinguarli; perciò senza disgustar i primi, si potrà beneficar i secondi, medicandoli se non altro, come suol dirsi, del loro medesimo pelo. Di grazia lor non si faccia questo torto; si riserbino i letti dei Cavalieri; e se ve ne è anche la Gallinella o sia sterco di Galline; e con questi s'ingrassino almeno i più giovani; e bisognosi; specialmente qualora sono di potatura; tra quali crederei li situati lateralmente alle siepi, come più soggetti a patire; oppure si benefichino di menadizze, o di codeghi. Non lodo il calzarli di terra; come fanno alcuni, perchè restando in quella parte ammollita la scorza, o radicando in alto, si rendono più esposti all' intemperie delle stagioni.

Del

Del trapiantarli.

CAPITOLO V.

TRA i molti privilegi che gode l'Agricoltura sopra tutte le altre professioni, non è di sì poco rilievo questo; che mutando talora l'ingegnoso agricoltore l'idea, e risolvendo riordinare Arbori già piantati, lo fa, direi quasi, con quella facilità, con cui un ottimo Capitano mette in isquadra, e riordina il suo Esercito. Cosa invidiabile a chi dopo aver fabbricato un palagio, non può rimediare agli errori, e soddisfare alle nuove idee senza prima distruggerlo.

Volendo adunque trapiantar Morari, o perchè siano in luogo ove rendano incomodo, o per renderli più ordinati, purchè la grossezza del pedone non sia troppo eccedente, si trapiantino in Marzo con più radici che sia possibile. Questi tosto cavati si testano a' primi grompi sopra il tronco, e si piantano di subito con tutta diligenza alquanto più fondi, e ne medesimi venti, ne quali ritrovansi posti prima di cavarli, come l'esperienza chiaramente ce lo dimostra. Si allevano poi, e si coltivano colle medesime regole dette di sopra.



TRATTATO

INTORNO ALLA COLTIVAZIONE DELLE VITI.

Dell' Impianto delle Viti, e loro sostegni.

CAPITOLO PRIMO,

CHe lo voglia dar regole per piantare, e coltivare le Viti, sembrerà forse inutile cosa e superflua, quando essendovene tanta copia per fino nelle Città, si può credere che ogni benchè semplice ed inesperta persona ne abbia una sufficiente cognizione. Osservo però talvolta succedere, che meno di attenzione si usa nelle quotidiane azioni, che nell'extraordinarie; onde ne avviene che ancora si manca di certe circostanze, per trascuraggine delle quali di minor profitto riesce ogni operazione. Chiunque perciò desidera fecondare di Uve le proprie Campagne, non isdegni riflettere alle seguenti osservazioni.

Prima d'ogni altra cosa si sceglino i taglioli di buona sorte, o nell'istesso luogo, o ne' vicini; perchè molte volte accade che mutando qualità di terreno, mutano anche l'Uve la lor natura. Nelle Campagne magre, per le quali s'intende dar qualche regola, si prendano quelli di Vite Cremonese, Corvina, e Rossetta; e ne' siti meno magri ancora di Cagnetta, Tirodola, e Vernazza, come più fertili ed ubertose in questi terreni. S'avverta che quella Corvina tirata in alto senza mai poterla, produce l'Uva per vino labrusco. Siano i taglioli piuttosto curti e grossi, quali subito tagliati si pone in acqua la parte che va sotterrata, e vi si lascia per alcuni giorni; poi se ne piantano in quarantela di S. Martino quattro per parte al pontezo, fondi almeno un piede distesi due a due ordinatamente, e distanti quasi un piede dalli pontezi, per così rimettere gli uni e gli altri facilmente.

Par-

Parlando de' pontezi, pare che l' Oppio sia alle Viti molto opportuno; tuttavia vedo dall' esperienza che nel terren magro non cresce a sufficienza per mantenerle. Così non lodo i Marascari, Brognari, Olmi Rizzì e simili, che crescono bensì con prestezza; ma colla moltitudine de' germogli infettano i Campi; nè meno la Nogara come nociva alle Viti. Sarà perciò meglio piantarvi Cirezari, Olmi Bianchi, e Frassini; e ne' siti migliori anche l' Oppio. Mi sembra cosa assai utile il piantarvi ad ogni due poste pure delli Moraretti salvatichi, facili ad allevarsi negli Orti con la semenza di Moraro all' uso Mantovano per ricavarne oltre i pali anche la foglia, allevandoli però a modo di pontezi, e non di Morari. Siano tutti questi Pontezi di mediocre grandezza, e di quelli non puramente seminati, ma trapiantati, ponendoli fondi un piede e mezzo; all' istessa fondezza scavando tutto il fosso. Questi ancora si benefichino con terra di cavedagne più che sia possibile prima d' otturar il fosso intieramente.

Dell' allevare le Viti, e i Pontezi.

CAPITOLO II.

LE Viti si sogliono testare tre o quattro anni dopo piantati i taglioli secondo la qualità del terreno ai primi due occhj sopra terra in Quaresima ed in Luna nova. Nel primo anno si allevano da detti occhj due rami per vite, liberi dalla superfluità de' germogli; la qual superfluità si doverà levare dal tronco delle Viti in ogni tempo. Nel secondo anno pure in Quaresima si riducano i detti rami ad un solo per vite il più forte col testare anche questo, lasciandovi due soli occhj. Nel terzo anno poi si portano parimente in Quaresima, con lasciarvi un solo ramo per Vite fatto a tirella il più vigoroso con due occhj fra la ligatura del medesimo ramo e la testatura della Vite; e così susseguentemente, affinchè producano i rami per l' anno seguente da formar le solite tirelle ad un solo ramo per vi-

te il principale, recidendo i rimanenti: alzandole d'anno in anno fin che sono arrivate alla testatura delli rami dell' arbore. In questi anni si tengono sostenute alle frasche e pali per non aggravare il pontezo non per anco bastante a sostenerle. Ridotte che siano alla suddetta testatura dell' arbore per quanto mai sia possibile si mantenghino a tal segno, potandole sempre in Luna vecchia nell' istesso modo. Siccome col progresso del tempo tal una trascorre l' antedetta testatura, così in tal caso s' abbia attenzione di lasciarvi sotto la legatura un germoglio detto da' Villici sperone con due occhj, e non essendovi di testar la Vite al groppo che pare opportuno; acciò produca i consueti due rami, e non oltrepassi il segno predetto. Qualor occorra in qualunque età rimetterle, si trattorano nella seguente maniera: Si fradica la metà d'una delle viti dalla parte più numerosa, e si sotterra ben fonda passando a quella mancante con i due rami, che si troverà avere, disposti e recisi a guisa dei taglioli, da' quali si produrranno in breve tempo due viti. In caso poi che detti rami non fossero sufficienti ed opportuni, è necessario testarli ambidue, ed allevarvi tanti rami da trattorare l'anno successivo, quante Viti si desiderano rimettere.

Tutti gli arbori che servono di sosto alle Viti si testano dal pedone presso l'occhio in Quaresima tre o quattro anni dopo piantati, alti due piedi circa. Nel primo anno sul fine d'Aprile si allevano da questi quattro ordinati rami di moderata larghezza, acciò siano dominate dal Sole le Viti, e divenuti gagliardi possino sostener le tirelle, mantenendoli netti dai butti superflui. Passati altri tre anni, si testano parimente in Quaresima li detti quattro rami appresso all'occhio alti pure due piedi circa dal tronco. Per cadauno di detti rami s'allevino due o tre pali, tagliandone dalla stessa testatura una terza parte all'anno, acciò restino annualmente provvedute le Viti. In detto corso d'anni non si debbono pelare, testando i pali successivamente sempre nel medesimo sito.

Del coltivare la terra intorno alle Viti.

CAPITOLO III.

ANcora le viti si arano tre volte all'anno, distolendole, zappandole, e colandole ogni volta con due solchi per parte, cioè a San Martino, in Primavera, e il Luglio, fin che sono ridotte allo stato di compiuta tirella. Dopo questo tempo si coltivano nel seguente modo: Si distolgono in Quaresima pure con due solchi per parte, e si zappano, si colano poi con un solco per parte, allorchè principiano a germogliare, e con l'altro solco solamente in Maggio, acciò vengano meno infestate dall'erba. Di nuovo si devono distorre almeno avanti San Giacomo di Luglio con un solco per parte, ed in Novembre colare col detto solco. I Villici vi stiano distanti colli seminati tre piedi per parte per poterle coltivare nel detto modo. Così pure non vi lascino dopo la vindemmia andare gli animali attraverso, dal che ne viene la rovina delle Viti medesime.



TRATTATO

SOPRA LA COLTIVAZIONE DELLE SIEPI.

Impianto delle Siepi.

CAPITOLO PRIMO.

E' Così scarso a' giorni nostri il Territorio Veronese di legne, almeno in queste contrade, che con istupore ho udito negli anni scorsi essere state pagate nel tempo dei Cavalieri le fascine di rovero anche ordinarie fino lire trenta per carro. E questo non da altro procede a mio credere, che da i svegri fatti in ogni parte, per i quali sono stati esterminati i boschi, e cespugli. Osservo ancora che nelle magre Campagne vi è tanta penuria di frasche e di pali, onde sostentare le Viti, che i Padroni sono in necessità di spendere non poco danaro per farne provvigione. Benedetto dunque sia sempre chi inventò la maniera di renderle fertili di legne e di pali, coll' introdurre le Siepi senza perdere l' entrate de i svegri. Volesse Iddio, che ogni Padrone s' innamorasse d' una tal coltivazione, che la nostra Patria costretta tanto non farebbe a ricorrere a' boschi forestieri con non poca perdita di soldo. Ne creda qui alcuno, che si richiedano molti anni a formarle, mentre in brevissimo tempo, come dall' esperienza si vede, si allevano, e tagliano.

Molte sono le piante atte a formar dette Siepi: Ma sopra tutte il Bolcefrino ne' luoghi magri e sassosi riesce a maraviglia: legno che da sostegno e da fuoco non la cede a qualunque altro più forte. Questi siano di que' trapiantati, e in quarantia di S. Martino, o in Marzo si piantino fondi un piede e mezzo, ed altrettanto distanti l' uno dall' altro, a fosso largo almeno
due

due piedi, beneficandoli massime nel magro con terra di cavedagne prima di sotterrarli. Il Persico ancora è ottimo, piantato nella stessa forma che il Bolcefrino, purchè il terreno non sia così magro. Crederei opportuna anche la Nogara, piantata nell'istesso modo, ma in maggior distanza del Bolcefrino, mentre viene in ogni luogo: Di non poco utile finalmente saran quelle formate di Moraro, ed è facile l'introdurle, o colle radici levate dalle Morarie piantate a fosso; o colla semenza degli stessi Morari seminata in quarantia di San Martino a solco in terren ben lavorato, mescolata però con acqua, e sterco bovino, non sotterrandola troppo. Nati poi li Moraretti si nettino dall'erba, e si riducano in una sol fila distanti un piede l'un dall'altro, sotterrando affatto il detto solco.

Per non occupar il terreno; tali Siepi si piantano ai lati della terra meno fruttifera, cioè lungo a i prati, a gli arzeri, a i pascoli, a i fossi, e dietro alle marogne, e ne' confini de' campi. Saria perciò di grande vantaggio a' Padroni l'allevarsi negli Orti ogni sorta di piante, e specialmente di Moraro, come dote necessaria, e principale di queste nostre Campagne.

Modo di allevare le Siepi.

CAPITOLO II.

SI allevano dette Siepi col testarle a capo di tre o quattro anni al più, alquanto prima che comincino a buttare, basse a terra, cioè agli ultimi occhj. Dopo testate convien, quando hanno germogliato, schiarire i germogli acciò divengàn più forti quei che vi restano, ed allorchè averanno fatto il legno ridurne quattro, circa per pianta, di que' più dritti, per poterle arare liberamente fatti grandi. Chi poi bramasse unicamente la legna per fascine, e non per pali, tralasci di schiarirle. Passati altri tre o quattro anni, secondo la qualità del terreno, si fa nuovamente il taglio in quarantia di S. Martino, o in Marzo, pure basso

324 DELLA COLTIVAZIONE DELLE SIEPI.
alla testatura prima, e così successivamente. Si guardino queste Siepi, come anche ogn' altra pianta, dagli Animali, massime quando son di prima buttata.

Del coltivare la terra intorno alle Siepi.

CAPITOLO III.

LE Siepi si devono arare tre volte all' anno con due solchi per parte, cioè distorle, zapparle, e collarle in Marzo, in Luglio, e in Novembre, e non potendole arar da una parte, si facciano vangare.

S' avverte in ultimo luogo di mai non permettere che vengano arate, o vangate Piante di qual si sia sorta, qualor il terreno sia troppo bagnato, o troppo asciutto; così pure che non siano pelate se non passato il mese di Agosto, e li Morari se non brumati; incaricando perciò i Lavorenti a seminarli il bisognevole di pastura affinchè non siano necessitati a pelarle prima di detto tempo. Il tutto però riescirà vano quando non si metta per fondamento di tali diligenze, spese e fatiche il santo timor di Dio.



TRATTATO

SOPRA LA COLTURA DELLE API.

Della qualità delle Api, Re, e Pecchioni.

CAPITOLO PRIMÒ.

Abbiamo da Aristotile nel suo Libro *de longa Vita*, cortissimo essere il vivere degl'Insetti, e pel contrario assai più lungo d'alcuni altri Animali quello delle Api, per la ragione che suppliscono queste col miele, cibo molto salutare, di cui continuamente si pascono, a quell' umido, e caldo, che loro manca, fino agli anni sei vivendo, come egli scrive nel 5. della Storia degli Animali, benchè in Virgilio si abbia fino alli sette, e nel Spettacolo della Natura fino alli otto, e di vantaggio ancora. Perilchè oltre l'altre molte prerogative, anche per questa meritano essere tenute in maggior pregio di quello che in fatti quì si tengono; non dovendosi però far di tutte la medesima stima, mentre non sono tutte ugualmente fruttifere, per esservene di molta sorte.

Si trovano delle Api grandi, nere, e pelose: altre men grandi, ma più rotonde, fosche, e di pelo rosso: altre più picciole, ma lunghe, di color alquanto più chiaro: altre in fine ancor più picciole, minute, più lunghe, più agili al volo, lisce, di ventre acuto, e di color d'oro; e queste sono appunto le più fruttifere, come dice l'istesso Aristotile, delle quali conviene averne più cura delle altre; e lo approva anche Virgilio nel primo della Georgica

..... *Apibus quanta experientia parvis;*
o come altri leggono, *parvis;*
e nel 4. della Georgica:

Arduentes auro, & paribus lita corpora guttis.

Una d'esse se ne trova per ogni sciame più lunga,
X 3 e più

e più grossa di tutte senza aculeo, o sia pungiglione, di color più vivo, e più rossiccio, di portamento grave, e posato, che tengono in conto di loro Madre, e Regina, come unica attrice alla generazione, e sempre feconda; essendo le restanti Vergini e con l'aculeo; la quale, corteggiata continuamente da dieci, o dodici Api, va deponendo le sue Ova in diverse cellette, ed esce rade volte dall'Alveare, come narra il Pivati nel suo Dizionario scientifico, abbenchè nel Spettacolo della Natura Tomo I. Dialogo 6. si tenga per certo, che abbia anch'essa il pungiglione, e possi essere corteggiata da molti Picchioni destinatele, come si crede, per la generazione; e ch'essa possa produrre per fino a sei, o sette mila figliuoli all'anno.

Tutte però concorrono (segue il detto Autore) alla di essa fecondità, riscaldando alcune di dette Ova finchè diventano vermicciuoli; altre innaffiandoli, ed altre provvedendoli di nutrimento, finchè si sieno a poco a poco ingrossati; altre conducendoli seco a succhiare i fiori, riguardati da ognuna come proprj figli; e nel fine dell'Estate, in cui finisce la generazione, uccidono tutti i maschi, cioè i Picchioni superflui:

Ignavum fucos pecus a praesepibus arcent.

Virgilio in detto lib. 4. perchè questi, come scrive il Columella nel suo libro 9. *de Re Rustica*, non solo non raccolgono, ma anzi consumano il raccolto altrui: *nam neque alimenta congerit, & ab aliis inventa consumit*; reggendo, e governando mirabilmente il tutto sotto una sola Regina, o, come altri vogliono, sotto un solo Re.

Li Re sono lischi, senza pelo, senza pungiglione, e più grandi delle Api ordinarie, dal detto Virgilio distinti in due sorti nel medesimo libro 4., cioè, altri squallidi, di color cenericcio, e pigri, quali sono i peggiori; altri risplendenti a guisa dell'oro, e di bell'aspetto, ed agili, e questi sono i migliori:

Altera erit maculis auro squallentibus ardens:

(Nam duo sunt genera) hic melior insignis, & ore.

Et rutilis clarus squamis: ille horridus alter.

Dalle

Dalle memorie dell' Accademia delle Scienze , rapportate nel Spettacolo della Natura , abbiamo , che i Pecchioni sono senza pungiglione , e di un color più scuro delle Api ; e di questi ve ne sono di due sorti ; alcuni più lunghi , e più grossi delle Api ; altri della grandezza delle Api ordinarie , quali si crede , ch' esse si riservino pe' bisogni dell' anno avvenire ; ciò argomentandosi dal vedere la Regina nella Primavera nuovamente feconda .

Dell' opportuna situazione , e pastura per le Api .

CAPITOLO II.

SI procuri di collocar le Api in luoghi rimoti , e non soggetti troppo al vento , perchè impedirebbe loro l' uscita alla Campagna , e maggiormente il ritorno che fanno cariche di cibo ; così Virgilio lib. 4.

*Quo neque sis ventis aditus (nam pabula venti
Ferre domum prohibent.)*

nè soggetti molto all' Eco , perchè il rimbombo di questa le farebbe fuggire , come osserva Lucrezio lib. 4. *de rerum Natura* .

I Giardini , Orti , o altri luoghi all' aperto , ma chiusi , onde non possino esser disturbate , perchè amanti della quiete , e non esposti nè al troppo freddo , nè al troppo caldo , sono i più opportuni ; lontani però dalle Tegi , e dalli Nassi , perchè queste piante , a detta del Columella nel citato libro 9. sono loro nocive : *At tilia solæ ex omnibus sunt nocentes ; taxi repudiantur* .

Gli Alveari , o siano Cassette delle Api , si debbono porre presso qualche muraglia , alte da terra circa tre piedi , perchè non sieno sì facilmente molestate dalle Lucertole , Vermi , Biscie , o altri Animalì nocivi , nè da' Venti ; ed in quanto vi fosse timore de' ladri , si debbono tenere sotto l' occhio della Casa del Padrone , o del Custode , come insegna il citato Columella libro 9.

Queste Cassette debbono essere sostenute da pietre ,

o sodi legni, e che abbiano qualche coperto di sopra per difesa dalla intemperie delle stagioni; avvertendo che sieno rivolte a mezzo giorno, partecipando alquanto di Levante, perchè le Api possano sortire alla pastura nel primo spuntare del Sole: *ut apricum*, il detto Columella, *babeant Apes matutinum egressum*; e se fossero molte, si mettano pure filatamente unite, che ciò riesca anzi di maggior vantaggio, perchè, essendo Animali sociabili, quanto più sono vicine, tanto più a vicenda lavorano.

In oltre è necessario che le dette Cassette sieno difese dall'ombra di qualche pianta o altro, dal Sole dell'Estate, acciocchè il troppo caldo non disecchi, nè liquefaccia il miele; in modo però che non resti impedito alle Api il libero transito, e non imbarazzi gli Alveari.

Obviamque hospitibus teneat frondentibus Arbos.

Lo stesso Virgilio nel citato Lib. 4. della Georgica.

I Luoghi circonvicini, oltre quella quantità de' prati, e fruttari, che parerà propria secondo la moltitudine delle Api, si rendano fertili di erbe, e di fiori, come sono il Timo, la Melissa, Isopo, Boragine, Maggiorana, Salvia, Rosmerino, Lavanda, Puleggio, Spigo, Gigli, Viole, Rose, Papaveri, Trifoglio, ed altre di qual si sia sorte confacenti al terreno, perchè, al dir del detto Lucrezio, le Api succhiano il loro pascolo da qualunque fiore:

Floriferis in saltibus omnia libant.

e particolarmente in questi paesi le prime quattro, come più florifere dell'altre; avvertendo che di queste, o di quelle de' prati, ovvero de' campi ve ne sieno sempre in abbondanza, acciocchè in ogni tempo abbiano con che nutrirsi, e che non vi vadino perciò gli Animali quadrupedi a pascolare, onde non resti illesa detta loro pastura.

..... *Neque oves hædique petulci:*

Floribus insultant, aut errans bucula campo

Decutiat rorem, & surgentis adterat herbas.

Virgilio sul principio d'esso Lib. 4.

Presso

Presso la situazione delle Api (quando non vi sia qualche Fonte) è duopo mantener loro da vicino in poca eminenza alcuni Vasi riempiti spesso d' acqua pura con entro de' sassi , o legnetti galleggianti , acciocchè le Api dalla vicinanza , e comodità dell' acqua si preservino dalle insidie delle galline , ed altri Animali che le divorano , e non corrano pericolo di affogarsi ; tenendole perciò lontane anche dall' acque stagnanti ; ma particolarmente dalle putride , e così da qualunque altro odor cattivo , quale al dir d' Aristotile nella sua storia degli Animali lib. 9. sommamente abborriscono .

Degli Alveari , o sieno Cassette per le Api , tempo di provvederle , e modo di trasportarle .

CAPITOLO III.

Molti sono gli abusi , che apportano pregiudizio alla conservazion delle Api nella materia , e forma delle Cassette , principalmente in questi Territorj , voglio dire , il dannosissimo costume di porle in Alveari fabbricati di legnami amari , da esse abborriti , uniti con chiodi , ed altri ferri , ovvero di scorze d' Alberi , o d' Alberi forati , diritti in piedi , e l' estremità di essi co' buchi del transito loro troppo grandi con altri disordini di gravissimo danno , disperdimento delle Api , e pregiudizio del loro lavoro ; perchè , siccome le Api principiano i favi , cioè i fieli dall' alto , e li fabbricano a perpendicolo , come si osserva nel Spettacolo della Natura Tom. I. Dialogo 6 ; così gl' Alveari essendo in tal guisa formati , riesce il sito tanto angusto , onde non si possono far quelle operazioni , delle quali a suo luogo si tratterà .

Per levar adunque codesti pregiudizj , debbonsi fabbricare gl' Alveari di tavole di Pezzo , Pino , Larize , o altro Albero odorifero , ben secche , lisce , e pulite al di fuori , e nette da ogni tarlo della grossezza d' un oncia , ma rozze al di dentro , commesse con incastri , e stecchi ben forti senza ferro di veruna sorte , perchè quello le farebbe in qualche parte putrefare , come de-

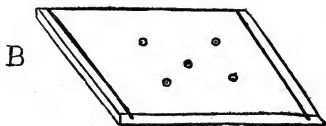
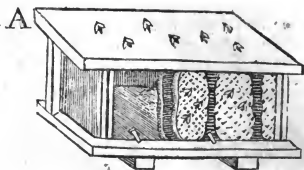
scri-

scrive il Falchini Scrittore Fiorentino nella sua nuova e vaga Istruzione intorno le Api, stampata in Firenze l'anno 1747.

Riguardo poi alla forma di questi Alveari (segue il detto Autore) dee esser quadrilunga, a guisa appunto di Cassetta, non diritti in piedi, ma rivolti e distesi al lungo, perchè le Api vi si mantengano, ed albergano più lungamente, e comodamente; della lunghezza d'un braccio, ed un terzo di Firenze, che fa due piedi, e oncie tre di Verona, secondo l'insegnamento del Perini, dell'altezza, e larghezza di mezzo braccio Fiorentino, il quale fa oncie dieci, e un quarto del piede Veronese: con cinque buchi nel mezzo della facciata pel transito delle Api, della grandezza delli loro Re, e non più: *Angustos habeant aditus*, parla chiaro Virgilio; perchè sieno meno molestate dagli Animali; fatti però trasversalmente: avvertendo, che sia ben chiusa ogn'altra fessura con sterco bovino fresco, perchè allo scuro lavorano meglio e nel Verno restino più riparate dalla rigidità dell'aere. Nell'altezza, e larghezza de' quali Alveari mi pare che il Falchini prenda qualche sbaglio; imperciocchè, formando le Api i loro favi a perpendicolo, della lunghezza d'un piede, e larghezza di mezzo piede, come saggiamente si osservava nel Spettacolo della Natura; ogn'uno vede dover essere queste misure parimenti di oncie dodici, che compongono appunto il piede, se vi hanno da capire i fiele medesimi giusta la figura A.

S' avverte che i lati di dette Cassette sieno fermati in dentro dal piano almeno un'oncia, ed il coperchio in fuori tre oncie da tutte le parti, perchè non v'entri l'acqua; e che la facciata sia tutta d'un pezzo, e liscia anche di dentro, e che possa aprirsi, come nella figura B; per poter visitar liberamente le Api quando occorra, e levar i fiele, cioè le panne, come in seguito andrò descrivendo, senza apportar nocimento a questi industriosi, ed innocenti Animaletti tanto encomiati da S. Francesco di Sales, e da altri Santi: il che si vede praticato nella Toscana, ed in altri Stati, e Ter-

rito-



ritorj simili a queſti noſtri, come ce ne fa testimonianza l'anzidetto Falchini.

E perchè non accada, come avviene a molti, di laſciare miſeramente fuggire le Api per mancanza di Alvearj nuovi, allorchè li vecchi ſono per iſciamare; convien far preparare qualche tempo innanzi le Caſſette occorrenti da ſoſtituire alli detti Sciami nello ſteſſo giorno che le Api ſciamano, poichè, appena levato il Sole del giorno ſeguente, ſen volano talmente, che non è più poſſibile il riaverle.

Volendo poi traſportare da una contrada all'altra, o da una Villa ad un'altra, gli detti Alveari, ſi avverte ciò doverſi fare in tempo di notte, e chetamente, coprendone gli Alveari con Pelli, o altro, per non iſmovere i fieli, e non irritar le Api, come oſſerva il Weckero lib. 8. *de ſecretis Apum* cap. 16., da cui pure ſi approva la già detta maniera di fabbricare gli Alveari medefimi con queſte parole: *latitudo ſit cubitalis; longitudo duorum cubitorum*; intendendoſi, per *latitudo*, anche l'altezza: in conſeguenza ſteſi al lungo, come ho dimoſtrato di ſopra.

*Della vera maniera di trattenere, e prendere
le Api che ſciamano.*

CAPITOLO IV.

Tutte le Api, come oſſervo nel Spettacolo della Natura (quando ſono creſciute in tal numero, che non ſi poſſono più allevare nuovi parti ſenza riſtringerſi) ſciamano unitamente d'accordo per abbandonare il proprio Alveare, e fuggirſene furioſamente altrove, ma non tutte, dice il Falchini, a tempi ſteſſi; onde conviene prima ſapere, che quelle che ſciamano nel meſe di Maggio, e tal volta anche in quello di Giugno, ſono buone, e da praticar ogni diligenza per ripiglierle, ma quelle che ſciamano dopo il detto meſe di Giugno, ſono cattive, e vagabonde, per il più ſenza Re, conſeguentemente difficili a trattenerſi nei
loro

loro Alveari, ancorchè si prendano, e da non farne conto, perchè provenute da fiele creati fuori di tempo.

Due segni osserva il Falchini precedere la loro partenza: il primo sono varj globi, che di se stesse formano intorno ai buchi del loro Alveate; il secondo è un straordinario rumore che fanno dentro e fuori della Cassetta, in tal guisa proseguendo otto giorni circa, fin tanto ch' escono i nuovi Re colla loro giovanile comitiva, per abbandonare ad un tratto la loro vecchia abitazione desiderando nuova Casa; quella lasciando sempre in possesso delle Api Vecchie, come si raccoglie dal Spettacolo medesimo della Natura.

In questo tempo si rende perciò indispensabile l'attenzione d'una guardia, perchè non fuggano senza speranza di riacquistarle, e particolarmente nelle ore più calde del giorno, nelle quali sogliono sciamare, affine di poterle trattenere nel seguente modo.

Primieramente bisogna aver pronto qualche metallo da battere più, o meno, secondo che sono alte, o basse, per interrompere la loro fuga, che da esse viene intrapresa colla scorta delle loro trombe: sicchè perduto il di loro incaminamento, s'arrestano ingannate dal suono del detto metallo, che vien da esse creduto il sussurrar appunto delle medesime trombe, a detta del Falchini; oppure una campanella da suonare, per avvisarle, che vi è a loro disposizione una Casa; questo squillo da esse forse creduto un tuono, a cui debba succedere qualche pericolosa tempesta, come si osserva nel Spettacolo della Natura: qual suono dee farsi vicino a qualsivoglia sorta d'Albero, a cui più prossimo sia il sciame che fugge, perchè più facilmente si fermino, e posino sopra i di lui rami, come dice l'istesso Falchini.

Fermate che sienfi, debbonfi tosto spruzzar di Vino generoso, e così fare di quando in quando siano passate le ore calde, perchè non intraprendino di nuovo la fuga; dalla quale poi, al dir del Falchini, sarebbe difficile arrestarle: avvertendo, che, se lo sciame è notabilmente diviso in due parti, bisogna porne una par-

te in una Cassetta da per se, e così l'altra parte in altra Cassetta, perchè questo è indizio, che in quella compagnia vi sono due Re, oppure ammazzare uno di essi Re, non difficile a discernersi colla cognizione data nel primo Capo per porle, come a mio credere sarebbe meglio, in un solo Alveare, massime se fossero poche; giacchè soggiornano insieme pacificamente, fin tanto che v'è sito, come osservo nel detto Spettacolo delle Natura.

Circa poi le ore vintiquattro dello stesso giorno, deesi spruzzar nuovamente le dette Api come sopra, tagliare tosto il ramo, e scuoterle tutte ad un tempo nella nuova cassetta, strofinata prima al di dentro con qualch'erba odorifera, ovvero, non essendo possibile tagliare il ramo, sottoporvi la cassetta, e scuotervele con la mano inguantata, o, non potendosi sottoporvela, in tal caso ponervela al di sopra, e farvele entrar col profumo, di cui si dirà nell'ultimo Capo; ivi lasciando la detta cassetta ben chiusa tutto il giorno seguente, coi buchi però aperti acciò possino entrarvi ancora quelle che fossero cadute a terra, o in vicinanza disperse, ad unirsi con le loro compagne. Quindi il custode delle Api, passato il detto giorno, e chiusi li buchi di detta cassetta, l'asporterà agiatamente al luogo destinato, riaprendo li buchi medesimi, come insegna il Falchini anzidetto. Se poi ritornassero a contrastare, debbonsi spruzzar di polvere, perchè s'acquietino, come vuole Virgilio nel mentovato lib. 4.

Pulveris exigui jactu compressa quiescent.

*Del tempo, e modo di levare i fieli,
e di ammazzare le Api.*

CAPITOLO V.

IL vero tempo di levare i fieli, a detta del Columella nel citato lib. 9. cap. 15. universalmente, si è, quando le Api scaeciano, ed uccidono li Pecchioni come inutili, e dannosi; il che fanno nel fine dell'Estate, termina-

ta

ta che sia la generazione : *Mox vere transacto sequitur ; ut dixi , melis vindemia , propter quam totius anni labor exercetur , ejus maturitas intelligitur , cum animadvertimus fucos ab Apibus expelli , ac fugari ; quod est genus amplioris incrementi simillimum Apis ;* sicchè cadendo il fine dell' Estate in questi Paesi alli venti uno di Settembre , non si dovranno levare li fieli , cioè le panne , dalle Cassette ; prima di detto tempo ; altrimenti , levandoli , il miele riesce troppo acquoso , a causa dell' ova innate , e delli vermicciuoli non completi ; in conseguenza anche di minor qualità e peso , come dall' esperienza consta .

Quanto al modo : provveduti che sieno li custodi delle Api , come dice il Falchini , d' un pajo guanti di Pelle , e d' un Cappuccio con gli occhj piccoli pur di Pelle , o di Panno da ripararsi le mani , e la testa fin sotto il corpetto (ma per maggior sicurezza , e prestezza io direi esser meglio , che il Cappuccio fosse con gli occhj grandi di vetro concavo) ; di fumacchio della qualità che dirò ; giusta le Figure C , D ; d' una brenta da porre li fieli , come la Figura E ; d' un Coltello col taglio d' ambe le parti , e colla punta piana , e tagliente lungo quanto è alta la Cassetta da levar i fieli , giusta la figura F ; e di un ferro inzancato pur tagliente da radere ogni immondezza ; giusta la Figura G ; come descrive il Columella nel citato cap. 15 : *Duobus ferramentis ad hunc usum opus est sexquipedali ; vel paullo ampliore mensura factis , quorum alterum sit culter oblongus ex utraque parte acielata , uno capite aduncum habens scalprum , alterum prima fronte planum , & acutissimum ; quo melius hoc favi succidantur , illo eradantur , & quidquid sordium deciderit , attrahatur :* Indi aperta e rivolta la Cassetta colla facciata a terra , e preso il fumacchio acceso ; debbono girarlo attorno ai fieli , che di mano in mano vorranno levare , perchè le Api a causa del fumo stieno lontane da chi opera , ed entrino frattanto in quei fieli nuovi , che vi dovranno lasciare per nutrimento di sì cari e utili animalletti fino all' erbe nuove ; oppure , in vece del già detto



detto riparo, si coprimo bene la faccia, e le mani con denso impiastro fatto d'Oglio comune con polvere di Fien Greco, e sugo di malve silvestri, come insegna il citato Weckero nel detto luogo: *Ad farinam fœni græci torrefacti malvæ silvestris succum affundito cum Oleo, factaque melis spissitudine, faciem, & nudas corporis partes largiter illine.*

S'avverte però di lasciarvi la metà di ciò che vi si troverà dentro, per non esser questi Territorj così fertili d'erbe florifere come quelli d'altri Stati, ne' quali vi lasciano la quinta, o la sesta parte, secondo che sono soggetti più o meno all'Inverno, giusta il documento dello stesso Columella nel detto Capo 15: *atque heic tamen modus non est in omnibus regionibus certus, quoniam pro multitudine florum, & ubertate pabuli Apibus consulendum est*; con osservare di levar la roba vecchia, la qual è scura, lasciandovi la nuova ch'è gialla; e di far tutta questa operazione speditamente, e in ora fresca: *dies vero castrandi* (segue il medesimo Columella) *ferè matutinus occupandus est; neque enim convenit æstu medio exasperatas Apes laceffiri*; poi chiudere tosto la Cassetta, riponendola a suo sito come prima.

Il fumacchio più opportuno a questo effetto, si è di gomma galbana, perchè questa non arde, ed è assai odorifera, oppure d'un pezzo di quelle sacchette ad uso de' Torcoli, nelle quali vi sieno state spremute l'Ulive, alquanto spruzzate d'acqua, perchè nè meno questo farà fiamma, nè offenderà le Api; o, in mancanza di esso, potrà supplire il fumo di strazze lane bagnate, o di sterco Bovino secco; riguardandosi da qualunque altra sorte di fumo, che non può essere per le Api se non mortifero, come affermano il Falchini, ed il Rucellai ambi Scrittori Fiorentini.

Se poi vi fosse qualche Cassetta scarfa di fieli per le disavventure, o, come vuole il Columella, per le risse patite dalle Api con li Fucchi, cioè Pecchioni, in conseguenza scarfa di provvigione per il futuro Inverno, non dovranno levarne alcuno, ma lasciarla in-

tat-

tatta, per non perdere le Api, che pur troppo colla scarshezza del lavoro indicano aver patito; onde possino alimentarsi, e rimettersi per l'anno seguente.

Quanto è biasimevole il costume di questi Paesi di ammazzare le Api ogni due, e tre anni, come scrive anche il Tanara, con tanto discapito nel ricavato dell'entrata proveniente dal loro lavoro; altrettanto è commendabile quello di non ammazzarle se non ogni sei, o sette anni, come abbiamo nel Spettacolo della Natura Tom. I. Dialogo 6. e 7, per la ragione, che, fatte vecchie, siccome sciamano sempre le giovani, come accennai nel Cap. IV., in termine di detto tempo, le Camerette, o Celette diventano molto anguste, cominciano a guastarsi, e le Api non solamente s'infaccchiscono, ma il loro lavoro ancora diviene soggetto a' Vermi, ed alle Tignuole; le quali trovano il modo d'insinuarsi in quelle Pelli, con cui i Vermicci-voli addobbano le mura della loro Cameretta, giusta l'osservazione fatta dall'Accademia delle Scienze di Parigi; avvertendo in tal caso di farle morire col zolfo, come nell'accennato Dialogo 7, e non in altra maniera, perchè il miele resti più purgato, e di far questa operazione in qualche distanza dalla situazione delle Api, per non apportarle nocumento.

Perciò non posso, nè debbo tralasciar di pregare, ed esortare chiunque ad usar questa pratica facile, ed utile assai più di quella, che quì ingratamente si usa contro la vita di questi Animaletti tanto amabili nella loro condotta, quanto nel loro lavoro, come si ha nello stesso Spettacolo della Natura, e contro il proprio interesse, come dall'esperienza d'ogni genere di persone degli sopracitati Territorj, e dal non esservi alcun Autore che tratti in contrario. Per il che mi persuado, che ognuno farà conto di questa pratica, tanto più quanto che, levando ogn'anno la metà de i fiele, si consegue ogni tre anni (oltre la conservazione delle Api) un terzo di entrata di più di quello che si conseguirebbe coll'ammazzarle, come quì malamente si costuma, e i fiele medesimi incorrono anche
minor

minor pericolo di guastarsi , e le Api di ammalarli a cagione della putrefazione del miele , di cui nell' ultimo capo si tratterà.

Della maniera di cavar il miele , e la Cera.

CAPITOLO VI.

Nello stesso giorno , in cui si levano i fieli dalle Cassette , si dee anche cavar subito il miele , finchè è tepido , e far questa operazione al Sole nell' ora calda , perch' esca più facilmente ; passandolo in vasi di terra vetriati , o di legno ben netti , e senz' alcun odore , mediante una graticola di ferro , rame , o altro , fatta a guisa di colatojo ; sopra la quale si posino e scolino quasi di per sè tutt' i fieli , a riserva di quelli che fossero guasti. Questo primo miele è il più perfetto , e si chiama *Miel Vergine*.

Scolati che sieno , come sopra , li detti fieli , si debbono porre in un sacchetto di tela di canape simile a quelli , coi quali si colano i Vini , e premere con due bastoni lisci , finchè si veda uscire a forza il miele . Questo per esser così spremuto , è molto men perfetto del primo ; perciò dee porsi separato in altri vasi simili , e vien detto *Miele di strucco*.

Tutti questi Vasi poi debbonsi lasciare aperti qualche giorno , affinchè il miele si purghi , anzi , prima di chiuderli , bisogna levarli la schiuma , che di mano in mano andrà facendo , per poterlo serbar in detti Vasi purgato da ogni immondezza all' uso opportuno ; servendo questo , giusta il parer del Rucellai , a mantener anche incorrutibili molte frutta , che vi si immergessero , ed a condirle , se fossero acerbe :

Atti a dolcir con esso acerbe frutta

Nespoli , e sorbe , e l' agro umor dell' Uva .

come nelle sue osservazioni dice venir praticato particolarmente a Napoli .

Finalmente dopo levato il miele nella forma già detta , si debbono prima lavar i fieli con acqua pura , e

338 SOPRA LA COLTURA DELLE API.

porre in una Caldaja di rame pulita : dentro la quale (già coperti di altra acqua netta) bollino per lo spazio d'un' ora circa , affinchè la Cera resti purgata ; levando frattanto con minestro forato l'immondezze che vengono a gala dell' acqua bollente .

Indi si faccia passare tutto ciò che resta in detta Caldaja , per un altro sacchetto simile ; e , ripulita la Caldaja , pongasi di nuovo al fuoco con dentro un terzo d' acqua , e due di Cera , e , tostocchè questa sia ben liquefatta e pulita , si vuoti in Vasi larghi spruzzati d' acqua , affinchè non vi si attacchi , per ridurla in formelle da vendita . Fin quì l' antecitato Falchini .

*Delle più necessarie avvertenze per i Custodi ,
e per la preservazione delle Api .*

CAPITOLO VII.

DIce Palladio riportato nel principio delle annotazioni al Rucellai , che le Api pungono acerbamente quelli che vi si accostano macchiati d' impurità : onde lasciò scritto *purus custos frequens Et castus accedat* , come anche scrisse Virgilio nel sopradetto lib. 4.

*Illum adeo placuisse Apibus mirabere morem ,
Quod nec concubitu indulgent ; nec corpora segnes ,
In Venerem solvunt :*

e però si regolino i Custodi a contenersi ; se bramano ritornarsene dalla visita illesi .

Patiscono ancora la rabbia in modo particolare , quando le vien fatto qualche oltraggio ; sicchè s' adirano talmente , che loro esce dalla bocca (al dir del predetto Rucellai) un certo vapor nero ; che si alza per aria a guisa di picciola nube ; ed allora è , che la loro puntura è molto pericolosa :

*Allora è il morso lor rabbioso , e infetto ,
E sì mortal velen l' infiamma il cuore ,
Che le cieche saette entro alle piaghe
Lasciano infisse con la vita insieme .*

Perciò osservi bene il Custode maggiormente quì il fatto suo ,

to suo , per non accostarvisi durante tal rabido loro umore , o , dovendovisi accostare , spruzzarle prima di Vin puro , fintantochè sianfi mitigate .

Al dire delli sopracitati Scrittori Fiorentini , le Api non si ammalano se non per mancanza di vito , per la putrefazione del miele cavata dalle Farfalle , e dalli Cacchioni che sono le Api innate , e per la pestilenza , alla quale sono soggetti tutti gli Animali a causa della diversità degli umori .

Quanto alla prima , debbono i loro Custodi tenerle provvedute fino alli nuovi fiori di miele , o in mancanza di questo , di Fichi secchi ; Uve , o melesecche cote prima nell' acqua , ponendole attorno alle Cassette per loro alimento .

Riguardo alla putrefazione ; debbono levare destramente con il coltello descritto nel Cap. V. li fieli guasti senza toccare li sani ; e profumarle leggermente con Timò ; Centaura , Santoreggia ; volgarmente detta Salezola , o altr' erbe odorifere secche ; affinchè s' invigoriscano ; e risanino ; oppure col' Incenso ; come insegna il Falchini .

Rispetto poi alla pestilenza ; ch' è come una spezie di diarea ; detta volgarmente rilasso di corpo , alla quale sono soggette , massime a cagione delli fiori d' Olmi , e Titimali ; detti dal Volgo lattaroli , che dissolvono i corpi loro , come scrive il Rucellai :

*Questo con chiari segni ti sia noto ,
Massimamente in sul fiorir dell' Olmo ,
O del verde Titimalo , che solue*

I corpi lor , come Scamtonio i nostri .

e prima di lui il Columella nell' antecitato lib. 9. cap. 13. ove dice : *Maximus autem annuus earum labor est initio veris , quo Titibimali floret frutex , & quo sameram Ulmi promunt ; namque , sicut novis pomis , ita his primitivis floribus illeste avide vescuntur post hybernarum famem , nil alioquin citra satietatem , tali nocente cibo , quo , cum se assatim repleverint , prostruunt alui , nisi celeriter succurritur , intereunt , nam & Titibimalus majorum quoque Animalium ventrem solvit , & proprie Ulmus Apium , eaque*

caussa est; cur in Regionibus Italiae, quae sunt ejus generis arboribus confitae, raro frequentes durent Apes.

A questa malattia debbono li Custodi tosto rimediare, affinchè non muojano, col porre presso l'Alveare infetto qualche vaso di mosto cotto, o di perfetto, e spiritoso Vino dolce, ovvero di miele bollito in due porzioni d'acqua con galeghe, o rose secche; soprapponendovi un velo, o sia pezzo di lana, o di tela bianca, acciò le Api vi si fermino, e non possino affogarsi; indi con il fumacchio acceso, suggerito nel Cap. 5., con odori, e profumi farle uscir fuori dalli fieli a fucchiare il detto liquore per risanarle: *hoc modo*, così Plinio nel lib. delle Api citato dal Columella suddetto, *succurrendum laborantibus existimat.*

Per tali motivi si rende necessario visitarle di quando in quando dalli primi di febbrajo per tutto Maggio, e osservare se vi sieno fieli in qualche parte corrosi, essendo questo un indizio certo, che le Api sono prive di nutrimento; oppure se ve ne sieno con alcune macchie nere scure, ch'è appunto un vero contrassegno di essere guasto il miele; o finalmente se vi sieno Api tramortite dolenti e meste, ch'è segno infallibile del già detto morbo, come afferma il Rucellai:

Allor si sente un sussurrar più grave

Fra loro, e un suono doloroso, e mesto,

Allor le vedi impallidirsi in volto,

E farsi estenuate, orride, e secche.

Non solamente nelli detti quattro mesi deve il Guardiano liberare le Api dalle sopradette infermità, e infezioni, ma ancora nelli quattro altri seguenti deve levarle dalle Cassette li Ragni, che colle loro tele impediscono il bel lavoro del miele, e tener sgombro, cioè libero tutto l'interno delle medesime Cassette da ogni erba, e immondezza, perchè non vi si annidi alcuna specie d'Animali, difendendole sopra tutto dalli Calabroni, e dalle Farfalle più nocivi alle Api d'ogni altro Animale, come avvertono li suddetti Scrittori Fiorentini.

Questi Calabroni sono di due sorte: i primi del color

lor delle Api , che si chiamano dal volgo Martinelloni , o sia Mastroncini grossi , da' quali vengono uccise ; i secondi di color nero , detti Gralaoni , quali entrano nelle Cassette a succhiare il miele , e talvolta mangiano anche le Api che sono nelle loro Cellette . Per le quali cose ognuno vede quanto sia necessario ammazzarli senz' altra raccomandazione , mentre non possono le Api liberarsene di per se , avendo questi la cute durissima .

Per distruggere poscia le Farfale , o sia Poveglie (che sono del miele la peste maggiore , come asserisce Eliano nel lib. 1. della Storia degli Animali , dalle quali si producono le Tignuole , che ne deriva poscia la putrefazione predetta) convien che il Custode delle Api le prenda per mezzo d' un vaso grande senza fondo , largo nel piede , e stretto nella cima con ivi un foro , da cui possa esalar il vapore , o sia un imbuto da vino , volgarmente lora , con entro un lume fin quasi a terra ; ponendo questo vaso la sera fra le malve fiorite ; nel qual tempo questi Insetti sogliono in esse più germogliare ; oppure presso gli Alveari , che in poche ore (tratte dal lume in esso vaso per detto foro) le avrà da se stesse imprigionate , e morte . Del che se ne assicura il citato Rucellai , seguendo l' autorità del Columella , il quale , parlando delle Urne di que' tempi , scrisse nell' antedetto lib. 9. cap. 14. *Quo tempore malvae florent , cum est earum maxima multitudo , si vas aeneum simile miliario vespere ponatur inter alvos , & in fundum ejus lumen aliquod dimittatur* , con quel che segue .

Un altro rimedio del Rucellai suggerisco , per allontanare non solo le dette Farfale , ma ancora le Racole , e Formigoni alati , li Mosconi , ed i Scorpioni col fugo dell' Appio , cioè del seleno selvatico , e del Petrosello comunemente detto Persemolo , o col fugo dell' Origano silvestre , derto volgarmente Puleggio dai fiori pavonazzi ; strofinando con detto fugo la facciata delle Cassette , mentre l' odor di questo li fa ritrarre dalle medesime .

Per animar finalmente ognuno a porre in pratica sì

fatte osservazioni, e cautele, voglio aggiungere, che in questi Paesi (per quanto vengo assicurato da persone degne di fede) mezzo Alveare d'Api può rendere annualmente per lo meno due pesi di panne, le quali, purgandole, come si è detto, daranno almeno quaranta lire di miele, due terzi *Vergine*, ed un terzo di *Strutto*, e quattro lire Cera di *formella*; del che facendone la prova, ne vedrà l'effetto, purchè le stagioni sieno temperate.

Molte altre cose intorno alla coltivazione delle Api avrei potuto dire; ma, siccome mia intenzione fu di dar solamente alla luce le principali e dal Falchini con la lunga esperienza osservate, e dall' Accademia delle Scienze già per l'addietro approvate, come si può vedere nel più volte citato Spettacolo della Natura, e da altri ancora in questo mio Trattato rapportate; così non mi sono molto dilungato in tale materia, bastandomi di aver succintamente detto quel tanto, che vaglia ad illuminar il buon Cultore, e nello stesso tempo a levar quegli abusi sopra tale coltivazione, pe' quali ritrarre non potevasi quel vantaggio, che coll' uso di questo Trattato infallibilmente si ritarrà. Se questa mia fatica, la quale a solo pubblico beneficio ho intrapresa, verrà a buon grado ricevuta, in me si accrescerà sempre più il coraggio d'indagare con continue osservazioni i secreti di quelle cose, le quali sono più in uso per la coltivazione, nella quale e diletto, e utilità somma ne ricavo.

TRATTATO

SOPRA LA COLTIVAZIONE

DELLA VITE,

DESCRITTO

DA M. BIDET

Uffiziale della Casa Reale di Francia.

A GGIUNTOVI

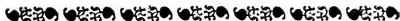
UN TRATTATO SULLA STESSA MATERIA

DI

MARCO BUSSATO DA RAVENNA.

T R A T T A T O

SOPRA LA COLTIVAZIONE DELLA VITE.



P A R T E P R I M A.



A Coltivazione delle Viti consiste nel piantarle, nel potarle, nel lavorarle, nel propagginarle, nell' innestarle, nel concimarle, nel legarle, nel succiderle, e nel dar loro tanta terra, e tanto stabbio, quanto bisogna per ingrassarle, e nel discacciarne gl' insetti.

Se utile è al Proprietario l' avere un Vignajuolo esperto in tutte le parti della coltivazione della Vigna; minor certamente non è quello d' avere da per se stesso la cognizione di tutte queste cose, affine di dirigere le operazioni di lui, e non restare ingannato.

Piantazione della Vite.

La prima, e più essenziale operazione è il conoscere la natura del terreno, ove si vuole piantare la Vite.

Qualità della Terra.

Non istaremo a dire, che ciascuna pianta richiede una qualità di terra, che le sia accomodata. Si sa già, che *non omnis fert omnia tellus*; mentre dipendendo la bontà de' frutti dai sughi della terra, non si può abbastanza conoscere la natura di questa, per determinare qual più si convenga alla specie, che si vuole piantare.

La terra dolce, leggiera, più secca, che umida tramischia-

mischiata di piccole felci, ed ancora di pietre focaje è la più propria, ove piantar si dee la Vite. Se questa terra è situata a pendio di un colle, è migliore; la Vite accomodasi ancora ad un terreno sabbioso. Che farà adunque un Vignajuolo, se in vece di trovare una terra di questa qualità, ne trova una schietta, umida, forte, fredda; una terra, che si abbassa ad ogni minima pioggia, e la quale il caldo indurisce talmente, che diviene impenetrabile agli ardori, alle influenze dell'aria, e del Sole?

Metter non si può in dubbio, che una terra troppo forte non soffoghi la pianta tenera, e che un terreno, il quale s'induri nel modo detto, non impedisca, o non diminuisca almeno la vegetazione, e non faccia ingiallire la Vite.

Tali inconvenienti si tolgono di mezzo scavando la terra un piede, o s'ovvero un mezzo piede di terra leggera, o di sabbia presa da un luogo secco, e per quanto è possibile nella superficie. Bisogna seminare del grano in questo terreno così preparato per levargli il grasso, e renderlo più proporzionato alla delicatezza della Vite tenera, la quale anderebbe male in una terra troppo piena di sughi nutritivi, e l'anno seguente piantarvi la vite.

Del Terreno.

A prima vista sembrerebbe, che l'esporre le Viti a mezzodì fosse più vantaggioso, e generalmente io lo credo il più favorevole. E pure l'esperienza ci fa vedere, che in certi terreni situati nella stessa maniera, vi si raccolgono Vini differentissimi in bontà; e al contrario le terre esposte a Settentrione, ed a Levante, producono Vini di un gusto più perfetto di quegli, che sono esposti al Mezzodì. E per questo le terre di *Sillery*, *Versenay*, ec. che sono a Levante, producono Vini migliori di quelli della bassa montagna di *Reims*, che riguarda la stessa parte, e le terre di *Mailly*, *Ludes*, *Chigny*, *Rilly*, *Villers-Allerans*, ed altre, che esposte

poste sono a Settentrione, ci somministrano Vini assai più delicati di quelli del territorio di *Saint-Thierry* che è esposto al Mezzogiorno. Dall' altra parte negar non si può, che i Vini di *Ay*, *Hautvilliers*, *Disy*, *Marevils*, ed altri, che esposti sono al Mezzodì sopra certe Collinette, difese da una montagna, superano infinitamente i Vini di *Vertus*, *Avise*, *Cramant*, *Monte-lont*, ed altri, che sono a Settentrione, ed a Levante. Donde può nascer una differenza così notabile, se non procede in tutto, o in parte dalla natura e qualità del terreno?

Pianta della Vite.

Si può piantare la Vite di barbatelle, o sivvero di magliuoli, o di saepoli. Tutte queste maniere sono utili; ma una cosa essenziale si è lo scegliere bene la pianta. Gli stranieri, vale a dire, le persone, che non dimorano nel luogo, in cui sono le loro Viti, contentansi allora, che piantar, o innestar bisogna le Viti, di comprare dai loro Vinajuoli, o sivvero da altri delle piante senza conoscerne la specie o la natura. Che ne ridonda da questa negligenza?

Tra tutte le piante delle Viti dar conviene la preferenza alla pianta dell' uva nera. L' uva bianca per la sua qualità, e pel suo colore contribuir non può alla perfezione di qualunque Vino. Abbastanza si conosce senza provarlo, che comunicar non può grado alcuno di bontà al Vino rosso. In quanto al Vino bianco lo ingiallisce, e gli fa fare maggior disposizione.

Un Uomo giudizioso preferirà sempre una pianta naturale, e del paese, a quella di una Vite straniera. E' accaduto qualche volta, che uno ha voluto trasportare delle piante, degl' innesti da un terreno ad un altro; per esempio dalla terra di *Saint-Tierry* su i terreni della montagna, e veduto si è di rado, che tali piante così trapiantate abbiano fatta una buona riuscita. Per verità producono esse per cinque o sei anni un frutto maggiore; ma questo frutto non è di buo-

buona qualità, e ben presto degenera, e diviene dannoso.

Il Magliuolo.

Il Magliuolo è un germoglio inutile, e senza radice, o fivvero, che ne ha poca, che dal Vignajuolo è tagliato nell' Inverno da' tralci di buona qualità, e che conserva coperto appresso di lui, finchè gli giugne il tempo di metterlo in opera. Verso la fine di Marzo lo mette in molle in una pozza per otto giorni, poscia lo pianta, prendendone quattro alla volta, o cinque, o pur più, piantandogli un piede lontani, l'uno dall' altro.

E' d' uopo aver cura, che il Vignajuolo non pali l'anno seguente tali magliuoli, che deggiono ringiovenire la Vite del padrone con suo utile. Molti Vignajuoli non se ne fanno scrupolo alcuno; lo che cagiona un danno reale al Padrone della Vite.

Inoltre i Vignajuoli interessati, come si trovano, massime nelle Vigne della terra di *Saint-Tbierry*, per ricavarne più utile, spogliano un tralcio, che gettato fuori due, o tre rami di uno, o due de' suoi rampolli i più forti, ed i più vicini al nodo, nè gli lasciano se non il più debole; lo che diminuisce la raccolta più di un terzo, e sovente rovina la Vite. Si lamentano alcune volte, che la Vite è debole, e questo proviene frequentissimamente da quanto si è detto di sopra piuttosto che da pretesti, che allegano i Vignajuoli, che il terreno è delicato, che il tralcio v' imputridisce, e poscia muore. Così il padrone resterà sempre ingannato, s'egli stesso non veglia ai suoi interessi.

La Pianta con radice.

La pianta con radice è un tralcio tenero, che è stato rilevato per due, o tre anni in un campo, la cui terra esser dee della più magra, si cava in Novembre, e subito si ripianta; non si debbe perder tempo; il suo legno è sì tenero, che, ritardando, molto patirebbe.

Que-

Questa pianta è da preferirsi al magliuolo in questo, che a capo di tre, o quattro anni comincia a dar frutto. Non se ne debbono piantare insieme che soli due, e metterli a due piedi e mezzo di distanza da una formella, cioè a dire, da una buca all'altra.

Vi è ancora un'altra pianta con radice, che proviene dall'abbassarsi delle Viti alte; è egualmente buona, eccettochè produce un Vino più grosso. Se ne fa lo stesso uso, e si pianta nella medesima maniera. Questa pianta può appartenere al Vignajuolo in caso, che non abbia esatto dal Proprietario il pagamento dello sbasso, che non entrano nell'opera, che è obbligato a prestare nell'anno. In caso che il Proorietario lo abbia pagato, è certo, che la pianta ad esso appartiene; se la lascia al suo Vignajuolo, non per altro la lascia, che per ricompensa, nè esser può di legge, riguardo agli altri.

Il Saeppolo.

Il Saeppolo è una pianta molto da preferirsi a quelle, di cui abbiám parlato. Se ne dovrebbe far uso almeno nelle Vigne, dove può comunemente trovarsi e della terra grassa, e dei falci. Si fa un Saeppolo nel passare un capriuolo attraverso di un panierino, che si mette in terra, chinandovi il ramo; si dee, quanto si può, abbassare il panierino in terra per farvi entrare quattro, o cinque dita del legno dell'anno precedente, perchè questa pianta ne produrrà più presto il suo frutto. In mancanza del panierino può servire una zolla di terra, attraverso di cui si fa un buco con una caviglia grossa di un pollice, per farvi passare il tralcio; questa zolla è ancora da preferirsi al panierino; perchè essendo il panierino ripieno della terra della Vite, nel trasportare il panierino, trasporta la terra, che è necessaria rimettervi in cambio di un'altra: dovechè la zolla, levandosi dai prati, porta non solo alla Vite la sua terra, ma altresì comunica al tralcio un miglioramento salutare. Il Saeppolo fa la radice nel panierino, o sivero

vero nella zolla, si spianta nel mese di Novembre, si traspianta poscia dove ne è bisogno col paniere, o colla zolla, mantenendolo umido. Se vogliamo servirsene per piantare un campo intero; bisogna collocare ciascun Saepolo in distanza di quattro piedi l'uno dall'altro. Tal pianta produce il frutto in capo a due anni. Questa è la maniera più usata sulla *Marne* per piantare; e la meno conosciuta; o piuttosto la meno praticata dai Vignajuoli di tutt' i monti all' intorno di *Reims*; perchè non potrebbero ricavarne l'utile, che essi fanno sopra il superfluo della pianta del magliuolo, che vendono; impegnando astutamente così i forestieri a piantarne nelle loro Vigne.

La Propaggine:

La quarta maniera di moltiplicare le Viti è il propagginare. La Propaggine si fa nella montagna di *Reims* in modo differentissimo da quello della *Marne*. Nelle Vigne di Monte non se ne fanno se non quanto vi è di bisogno per popolare la vigna; la Propaggine vi si fa mettere come a giacere a dritta ed a sinistra due forti tralci di un ceppo di vite di buona qualità, sotterrando il legno vecchio; nè lasciando spuntar fuori se non il legno novello. Il Vignajuolo astuto; e vigilante dee far un segno nel tempo della vendemmia al tralcio; ch'ei destina per la Propaggine, affine di riconoscerlo, allorchè taglierà la vite, e conservarlo. E' necessario di concimare ciascuna Propaggine; che si fa con concime bene stagionato. Non si debbe trascurare il dar a lei questo poco di concime; perchè sicuramente le propaggini l'anno seguente daranno un frutto buono.

Sulla *Marne* non vi sono Viti alte, sebbene in questo paese il Vignajuolo chiama impropriamente Viti alte quelle, che situate sono in luoghi alti; non si abbassano ogni anno le Viti come nel monte, e basta al Vignajuolo di poterle sul tronco, e quando il Vignajuolo trova la Vite troppo vecchia, e grossa, ei la riab-

riabbassa; e questo chiamasi propagginare. Ogni anno ne abbassa una parte profondissimamente, che copre di terra, e polcia di concime minuto.

Per l'ordinario si propaggina ne i mesi di Aprile, e di Maggio, ma non troppo bene; mentre le propaggini fatte nel mese di Marzo sono assai migliori, nè si perdono tanti occhi della Vite fruttiferi. Un'altra ragione si è, che quando si propaggina il tralcio nel mese di Maggio; il concime si dissipa; mentre viene a spandersi sopra venticinque gemme quel sugo stesso, che nel mese di Marzo si spande sopra due, o tre, e dà ad esse forza maggiore. Ecco quali sono le quattro maniere di piantare, e coltivare la Vite. Resta da parlare presentemente del potarle; e del tempo in cui debba farsi.

Potatura della Vite, e tempò in cui dee farsi.

Ogni Vinajuolo segue l'uso del suo paese circa la maniera, e'l tempo di potare la Vite, sia questo un uso buono, o cattivo, difficile farà; ch'ei l'abbandoni, ancorchè persuaso fosse; ch'egli sia cattivo: Si è sempre creduto; che la Primavera sia il tempò più opportuno per la potazione della Vite.

L'uso differisce da un paese all'altro per la potatura, e pel tempo. Sulla *Marne* il Vignajuolo comincia a potare circa la festa di San Vincenzio nel mese di Gennajo; e continua sino verso la fine di febbrajo. Nella Terra di *Saint-Thierry* il Vignajuolo comincia nel mese di febbrajo, e seguita sino al mese di Marzo. L'uno e l'altro non comincia questo lavoro se non quando è finita la potatura. Fra tutt' i Vignajuoli gli ultimi sono quei; che intorno a questo operano con più giudizio: I Vignajuoli di monte cominciano a potare nel mese di febbrajo, nè terminano se non verso la fine di Aprile, e forse dopo; perchè lavorano la Vite a misura; che la potano. Questa maniera è la peggiore di tutte; mentre il sugo, che ascende nel tralcio nel mese di Marzo, ingrossa subito secondo il

suo corso naturale gli occhi dell'estremità, che sono quelli, che si deggiono tagliare; trovando poscia l'estremità del ceppo aperta per la potagione, gemica, e si dissipa in lagrime. Allora la Vite perde la sua forza. Una seconda ragione per la quale i Vignajuoli di monte lavorano la Vite a misura, ch'essi la potano, è per risparmiare alle donne loro la penosa fatica del lavoro. La sola donna pota la Vite, e l'uomo la lavora. Questo cagiona diversi inconvenienti, uno de' quali è quello della dissipazione del succhio. La donna pota la Vite; ha ella forse una cognizione perfetta di quest'Arte? I Vignajuoli della *Marne* non lo credono; poichè mai in quelle Vigne (che sono delle più considerabili del Regno) non permettono in conto veruno, che la donna adopri a questo effetto la falcetta. Questo inconveniente è il più essenziale.

M. della Quintinie, Direttore de i Giardini del Re, era di parere, che la potatura della Vite, e degli Alberi far si dovesse subito dopo la caduta delle foglie; il sentimento suo esser dovrebbe abbracciato da chiunque. Posciachè potando in quel tempo la Vite, e lasciando un mezzo pollice di legno sopra dell'ultimo occhio all'estremità del tralcio, questo mezzo pollice di legno trovandosi disseccato in sette, od otto giorni di tempo, il gelo, che sopravverrà, non potrà penetrarvi, e'l succhio alla Primavera non si dissiperà nè in lagrime, nè in occhi inutili, perchè saranno tagliati.

L'Autore di questo Trattato ha fatta esperienza del metodo di M. della Quintinie ne' terreni appresso la *Marne*, nel paese montuoso di *Reims*, e nella Terra di *Saint-Thierry*, e lo ha trovato per tutto buono. Ognuno può avventurarne la prova su qualche Vite per accertarsi del vantaggio, che per certo se ne ricaverà, e che determinerà a seguire questo metodo per tutte le Viti in generale.

Dopo di aver fatta vedere la qualità della terra, che dee scegliersi per piantare la Vite, le quattro maniere di piantarla, e moltiplicarla, la scelta della pianta, la ma-

la maniera, e'l tempo convenevole di poterla, parlare, conviene del lavoro delle Viti.

Lavoro delle Viti.

Si lavorano le Viti in tre maniere: In primo luogo si vangano; lo che si fa subito dopo il potamento. Si scava la terra più profondamente, che sia possibile, ed i Vignajuoli della montagna di *Reims*, e della Terra di *Saint-Thierry* abbassano nel medesimo tempo il tralcio, non lasciando uscire dalla terra se non tre, o quattro occhi. In secondo, e in terzo luogo si zappano. In queste due ultime maniere il Vignajuolo si serve di una zappetta piana; basta, ch'egli raschi la terra per quattro pollici di profondità. Debbono esservi sempre almeno sei pollici di buona terra sopra i rampolli, che il Vignajuolo debbe aver cura di piegare in terra distesi per paura, che negli anni seguenti il ferro della zappa, o della marra nell'incontrarli non li tagli. Il Vignajuolo eviterebbe questo inconveniente, se volesse servirsi, come si usa sulla *Marne*, (a) di una zappa a due denti piani, e taglienti.

Il Proprietario della Vite debbe procurare con tutta la maggior diligenza, che questi tre lavori sieno fatti per il tempo più opportuno. E per quello, che concerne il vangarle, facciasi al principio del mese di Aprile; lo zapparle per la prima volta nel mese di Giugno, e per la seconda alla metà di quello di Agosto. Il Proprietario debbe ogni anno portarsi a ciascuna delle sue Vigne per visitare, se i lavori sono ben fatti, e se il Vignajuolo ha avuto cura prima di fare questi lavori, di svelle le erbe inutili; e se per fugire la fatica le abbia sotterrate rivoltando la terra. Molto meno permetter dee, che il Vignajuolo faccia dei monti di queste erbe lungo le Vigne; nè che le metta all'estremità dei ceppi per seccarle, perchè allora si spargono i semi di quest'erbe cattive nella Vigna; lo che fa, che crescono a tanta altezza le erbe, che le soffogano, e fanno sì, che'l frutto non venga a

Z.

ma n

(a) Tavola prima Figura $\frac{1}{2}$

maturarsi, privandole del riflesso del Sole, e tenendo la terra umida, lo che è assolutamente contrario alla Vite, la quale altro non ricerca se non della siccità.

Di più riescirà di maggior suo frutto, se farà zappare la Vite per la quarta volta nel mese di Settembre, nel cui tempo il frutto comincia a colorire. Questo non gli costerà altro che cinque soldi per misura al suo Vignajuolo, e sarà questo un danaro messo a guadagno.

L' Abbassamento.

L' Abbassamento delle Viti alte si fa nel mese di Novembre; non si debbe fare se non ogni quindici anni, o al più ogni dodici; e bisogna dar loro il concio l'anno seguente.

L' Innesto.

Qualora una Vite per la sua età cessa di far frutto, ma che tuttavia produce un legno ben forte, si può innestarla, altrimenti è meglio stradicarla. Se il Proprietario non ha un Vignajuolo assai capace, e sperimentato nell' arte d' innestare, nè che possa totalmente affidarsi di lui, conviene che faccia fare questo lavoro alla sua presenza, ed a giornata, non in cottimo, affinchè l' Operajo non troppo affretti il lavoro, che ricerca molta diligenza, ed attenzione; altrimenti l' Innesto non riescirà.

L' Innesto si fa nel fare un taglio sul ramo giovine, e si sotterra nel tempo medesimo. Il tempo proprio per innestare la Vite è la Primavera, qualora sono passati i freddi, e primachè la Vite sia in sugo: mentre se si fa più per tempo, il ghiaccio guasta tutto, e più tardi, il succhio, che ascende in troppa copia negli innesti, gli annega, e gli fa morire. Per ben innestare bisogna fendere nel legno giovine del ceppo destinato, dopo di averlo ben sotterrato, fenderlo nel mezzo all' altezza di due dita, poscia si tagliano gl' innesti

neffi da una parte della sua medesima altezza in maniera, che la midolla comparisca da una parte, e la scorza dall'altra (a). Indi vi s'incastano nel mezzo gl'innesti destinati fino, che è profondo il taglio, si copre la fessura con un poco di terra petrosa, si lega, e si sotterra; bisogna lasciargli tre occhi fuori di terre. Non è d'uopo prendere se non due innesti in un tralcio medesimo di Vite, perchè gli occhi, che sono dopo i sei primi botoni, sono sterili, nè fanno altro che foglie. Bisogna levare gl'innesti da tralci che sieno giovani, vigorosi, e di buona specie. Convien'osservare, che i fermenti, che avete scelti, e tagliati per farne degl'innesti, deggiono esser messi in cantina, o sivero in luogo umido prima di adoperarli, perchè, quando sono colti di fresco, non riescono tanto sicuramente. La ragione si è, che'l tralcio giovane prodotto dall'Innesto, conservando ancora il suo sugo, quello del ceppo, su cui voi l'addattate, volendo alzarsi in questo Innesto, nè trovando aperta la strada, non può insinuarvisi, nè per conseguenza attaccarli, e riunir insieme.

Lo Rincalzamento.

La rena, quanto sia possibile di poterne avere, è la terra migliore, quella leggiera, e magra è la più atta a far un Vino buono, e la grassa per averne una quantità maggiore; ma bisogna evitare una terra umida cavata dai luoghi, dove stagna l'acqua, che raffredderebbe interamente la Vite, e la farebbe diventar gialla; nel qual caso è necessario di coprire questa terra cattiva collo sterco di Majale per riscaldarla. Nè bisogna, che questo sia mescolato con altra sorte. La terra presa sulle strade è il concio più nutritivo, che si possa metter insieme, e che diminuir non può la qualità del Vino. E' di mestiere nascondere sotterraneo Viti ogni venti anni, e tanto basta. La regola dee essere, che vi sia sempre un piede di distanza tra ciascun paniere. Un terreno più forte cangia la natura
 Z 1 del-

(a) Tavola prima Figura b

della Vite, leva a lei la finezza, e forma sul piede del ceppo una grossezza capace di privarlo delle influenze dell'aria, che ivi porta il fuoco, ed i fughi più perfetti. Sarà meglio il nasconder sotterra la Vite ogni dieci anni, in metter due piedi di distanza tra ciascun paniere, la Vite conserverà meglio la sua natura, l'aria meglio vi penetrerà, come pure il Sole. Se vi si sparge una terra grassa, bisogna l'anno seguente, o l'anno medesimo ingrassarlo con buon concime, che si framischierà bene colla terra per impedire, che si abbassi.

Il Concime.

Convien concimare le Viti ogni sette anni, e meglio ancora ogni quattro anni, non ispargendovi se non un mezzo letame. Il concime perfetto consiste in mille panierini di lettame per misura, e l' mezzo concime in eguale proporzione. Il concimarle ogni quattro anni è meglio, che ogni sette; perchè il concime copioso brucia il corpo della Vite; fa che dura meno, ed altera considerabilmente la qualità del Vino. Questo segue spesso nella montagna di *Reims*, ove il Vignajuolo si adatta all'uso cattivo, e pericoloso di scoprire il piede del ceppo, e di spargere il concime sulla sua radice. Il Proprietario, che non ha cognizione, o fivvero, che non ne prevede il pericolo, lo soffre in pace.

Il letame di Vacca è il migliore per la terra leggiera, quello di Cavallo tramischiato con quello di Vacca è buono per le terre forti, e quello di pecora bene spento per le Viti, che ingialliscono; ma non bisogna adoperarne se non la metà.

I gralpi d'uva bene macerati in una fossa per un anno, e seminati in una Vigna hanno la proprietà di farla ben rinverdire.

Il tempo opportuno da concimare la Vite è il mese di Novembre, purchè l'Autunno non sia piovoso; perchè allora lo stabbio, coprendo la terra, forma un glutine nocivo al tronco, a cui sta attaccato; in quel
caso

caso è meglio aspettare a concimar la Vite nel mese di febbrajo: altri aspettano quello di Marzo: questo modo d'ingrassare è pericoloso, perchè può la Vite congelarsi, quando comincia ad apparire l'occhio.

La Legatura.

Il tempo di legare al palo la Vite è quando essa ha fiorito. Converrebbe allora legarla nella maniera che segue; cioè, non legar mai insieme ad un solo palo (c) tutt' i tralci, che getta un ceppo di Vite, ma separarne due, tre, o quattro, che le si conservano, e legarne due ad un palo, e due ad un altro (d) col condurre due tralci di un ceppo, che si unirebbero a due altri tralci di ceppo vicino, posto che non si voglia fare la spesa di un doppio palo: questo farebbe, che estendendosi i tralci da un ceppo all' altro, il Sole ispargerebbe più facilmente sopra di lui i suoi raggi. Si suppone però, che l' Vignajuolo, qualora lavora ad un tanto il giorno, rigetterà questo consiglio, che piace solamente al suo padrone, perchè abbrevia il tempo; lo segua però chi vuole.

I Pali.

Sono i Pali uno degli oggetti principali della spesa de' Proprietarj delle Viti tanto sulla *Marne*, che nelle Vigne della montagna di *Reims*: gli uni si servono di certi pali di legno di quercia, che vengono dai boschi della Lorena; gli altri gli cavano da' boschi vicini alla *Marne*, e dalla montagna. E' bene l'osservar qui, quali debban da noi essere preferiti. Certamente, io direi, quei dei nostri boschi, i quali non solamente sono la metà più grossi, ma ancora sono più forti. Se vengono adoprati da un Vignajuolo fedele, dureranno per l'uso della Vite dai venti ai ventiquattro anni in circa per la loro grossezza, e difendono essi in parte la Vite dagli effetti terribili del ghiaccio, e de' venti. I pali della Lorena sono molto più teneri, e la metà

Z 3

alme-

Tavola prima Figura c d.

almeno più sottili, e durano dodici in quindici anni al più: questi si vendono ora comunemente dalle trenta alle quaranta lire al cento. Quei nostri si vendono dalle cinquanta alle sessanta lire al cento. Appartiene adunque al Proprietario economo il preferire i pali dei boschi vicini. L'esperienza, che si fa nell'uso del legname di questi differenti pali per il fuoco ne è una prova assai chiara. Se il fuoco consuma più difficilmente il legno, che viene dai boschi di Sciampagna di quello dei boschi della Lorena, come tutti confessano, si dee convenire, che l'uno e l'altro piantati in terra, il primo sarà meno facile a imputridirsi dell'altro.

Nella Terra di *Saint-Thierry* si fa uso per le alte Viti dei pali fatti di pedoni di falcio per piegare con altri legni teneri, di cui i più forti non durano se non tre anni al più, ed i deboli un anno, o due. I pali di sei piedi di lunghezza si vendono in questo paese dalle sessanta fino alle ottanta lire. Questa spesa eccessiva assorbe una buona parte della rendita delle Vigne. Si trovano dei pali che sono il quarto della midolla di quercia della medesima altezza da un pollice fino a diciotto linee di larghezza. Questi pali portati nei luoghi si vendono da dugento fino a dugentocinquanta lire, e serviranno alla Vite quarrant'anni. Vi è adunque nel loro uso un vantaggio in circa di ottocento per cento, oltre all'altro vantaggio, che s'impiega ancora un numero grande d'anni nelle basse Viti, e ch'essi difendono altresì la Vite per la loro solidità, e grossezza dagli effetti pericolosi del gelo, e de' venti.

Modo di succidere la Vite.

Si succide la Vite nel tempo stesso, che si lega; è meglio succiderla la prima volta innanzi di legarla che dopo. Il Vignajuolo discuoopre meglio l'uva, nè arrischia punto di gettarla a terra; importa molto il tagliare i piccoli germogli, ch'escono fuori dal basso, e dalle parti del tronco, quantunque avessero messo fuori al-

ri alcuni piccoli grappoli, massime se i tralci, che sono in alto, ne abbiano messi fuori de' più grossi, in mancanza dei quali possono conservarsi i piccoli, che il Vignajuolo avrà cura di rialzare e di legare al palo, per timore, che questo frutto non posi sulla terra, e non imputridisca; lo che accade spesso senza che alcun Proprietario vi faccia osservazione, e lo raccomandi al suo Vignajuolo.

Si ha osservato nell' articolo della potatura della Vite quanto utile sia il farla nell' Autunno. Se il Vignajuolo stabilir vuole quest' uso, o piuttosto se il Proprietario della Vite l' ordina, segue, che il lavoro è fatto nel mese di Marzo, che il palo è puntato nel tempo medesimo, lo che è di conseguenza; poichè il palo non serve solamente a sostenere il ceppo, ma lo difende in parte dal gelo, dai venti cattivi, e dalla grandine, da cui la Vite soffre molto più, quando l' occhio comincia a venir fuori. In questa guisa tutti i lavori sarebbero fatti a buon' ora, ed in tempo conveniente, ed il Vignajuolo costretto non sarebbe a lavorare in tempi piovosi, o in altri tempi cattivi, poichè anticiperebbe quindici giorni, o un mese. Siccome l' occhio frutta l' anno seguente, formasi per l' ordinario in Giugno, e Luglio al più tardi, secondo che è più favorevole la stagione; così bisogna, che il Vignajuolo stia attento, che la Vite sia succisa prima, a fine di fermare il sugo, e che meglio cresca l' occhio; ed a questo nè il Proprietario delle Viti, nè i Vignajuoli non osservano punto; e pure il successo di una raccolta vantaggiosa per l' anno seguente dipende da simile attenzione.

L' Espulsione degl' Insetti.

Il Vignajuolo fedele, ed attento tanto agl' interessi del suo padrone, quanto a quello suo proprio, osserverà tuttocìò, che si è detto, concernente al governo della Vite; ma tutta questa fatica sarà quasi inutile, s' egli non libera la Vite da tre specie d' Insetti, i quali la distruggono nel rodere il suo tronco, la sua fo-

glia, e il suo frutto. Questi tre insetti sono la Chiocciola, il Griburì, e l'Aturo.

Non basta la diligenza di un solo Vignajuolo per iscacciare gl'Insetti. Potr'à, quanto egli vuole, perseguitare quest'Insetti nelle Viti da esso obbligato a coltivare, se i Vignajuoli di quelle vicine non si mettono a fare lo stesso; perchè nell'istante, che ne avrà ammazzati cento, ve n'entreranno mille dalle Viti non molto lontane. Una sola Legge generale, un ordine del Governo sotto pena di castigo contro il Proprietario, basterebbe per mettere a dovere il Vignajuolo; nulladimeno vuole la ragione, che il Proprietario lo ricompensi del tempo, che v'impiega.

La Chiocciola, o sivero la Lumaca.

Il tempo più proprio per iscacciare la Chiocciola è quello della rugiada, o pure il fresco della mattina: poichè nell'ore calde si nascondono in terra. Il Vignajuolo, che vuole farne una ricerca esatta, non può trasportare quest'insetti fuori della Vigna senza che non gliene scappi molti, fuggirebbe questo inconveniente, se si servisse di uno strumento simile ad uno schiaccianocce (e). Allora opererebbe molto presto, nè gli resterebbe di quest'insetti se non quei, ch'ei non potesse vedere.

Il Griburì.

Non è così facile il prendere il Griburì, che è una specie di scarafaggio piccolo quasi impercettibile relativamente al suo colore di terra. Egli passa l'Inverno sotterra attaccato al piede del tralcio, specialmente delle Viti più giovani, di cui rode le radici più tenere, e le fa spesso morire. Nel mese di Maggio esce dalla terra, e va sulla foglia, di cui si nutrice, e trafora i germogli, ed i rampolli novelli, e finalmente l'Uva, quando s'ingrossa. Il mezzo migliore, per distruggerlo, e il più spedito si è il seminare le fave in più luoghi della Vigna, ed in quantità. Questo insetto

Tavola prima Figura e

fetto abbandonerà la Vite per questo nuovo fogliame, ch'ei preferisce, e che è facile in breve tempo pullulare. Qualche tempo dopo queste foglie di fave si sterpino dolcemente, le quali bisogna, che sieno tagliate colle forbici, per timore, che questi insetti nello sveglierle, non se ne fughino: si bruciano le foglie, ed insieme l'insetto, che ivi sta alloggiato, fuori della Vigna. Si previene con questo mezzo un male ancor maggiore, ed è, che questi insetti, che attaccati sono alla Vite, traforano quelle uve, quando sono mature per introdurvi le loro uova, donde nascono un'infinità di vermi, che la fanno morire, e rovinano ogni cosa verso il tempo della vendemmia. Questi Vermisatolli d'uva cercano un rifugio, dove cangiarsi in farfalle, e dopo in Griburi. Allora se trovano un letamajo, vi si allogano dentro. Sarebbe a proposito, che ciascuno ne facesse mettere a piè della Vite o nel mezzo; mentre quivi si ricoverano tutti questi insetti, e molti altri nell'Inverno; poscia si appica il fuoco a questo letamajo, le cui ceneri fanno un concio buono. Siccome le fave piantate nella Vigna tolgono ad essa il grasso; così si consiglia a servirsi piuttosto del letame per la morte degli insetti.

L' Arfuro.

Questo animaletto è più piccolo di una mosca ordinaria. L'Arfuro è guernito di una scaglia verde; invece della testa ha una specie di tromba dura, lunga, e munita di molte seghe, con cui fa molto danno all'uva. Non minor è quello, che fa alle foglie ancor tenere, colle quali s'involge come in un cartoccio, cui guernisce con una specie di tela, o di peluria per deporvi le sue uova. L'Inverno si ricovera sotterra, o ne' letamaj; e fa d'uopo per liberarsene andar in traccia de' cartocci, in cui sono chiuse l'uova, e bruciarli a piè della Vite.

Terminerò qui le mie osservazioni sopra la coltivazione della Vite per passare a parlare del modo di fare il Vino.

MA-



MANIERA DI FARE I VINI.

P A R T E S E C O N D A.

UN Proprietario, che si è applicato nel corso dell' Anno a far coltivare la sua Vigna, che ha impiegata una parte del suo tempo per visitarne i lavori, è alla metà dell' opera; le sue diligenze gli hanno procurato a dir il vero un'abbondanza di buoni frutti; ma questo non basta, dee ancora consacrare un'altra parte di questo tempo per la vendemmia, a cui è bene, che assista per la pigiatura de' suoi Vini, che dee far fare dinanzi a' suoi occhi, e per ordinare le sue tina a dovere.

Si fanno nella Sciampagna della medesima sorte di uve nere, tre spezie di Vino, il bianco, il pagliato, e il rosso.

La spezie di Vino, che vuol fare il Proprietario della Vite, dee far a lui determinare il tempo, che ha da scegliere per la vendemmia.

La Vendemmia.

La Vendemmia pel Vino bianco non debb' essere avanti il tempo, ma nè pure dee esser differita tanto, quanto se si dovesse fare del Vino rosso. Si debbe vendemmiare, quando uno si accorge, che il granello comincia ad intenerirsi; fa d'uopo, prima d'incominciare, visitare ciascuna delle sue Viti: toccare l' uva, gustarla, per giudicar bene del grado di maturità, notare sopra la sua tavoletta, e per far meglio ancora, scegliere in ciascuna vite un grappolo, che farà da esso segnato per portarlo a casa, e far il saggio di alcuni granelli di ogni grappolo per far la scelta di ciascuna Vite, dalle quali si raccoglieranno le uve, che si destinano per fare il Vino. Convien, quanto è possibile, sce-

scegliere i giorni di nebbia, o di rugiada per fare questa raccolta.

Al monte non si vendemmia dopo le dieci, o undici ore, perchè il frutto di natura sua è più disposto ad arrossire, che a conservare ogni altro colore. Si previene adunque il caldo grande del giorno; il resto della giornata s'impiegherà a far raccogliere l'uve pel vino rosso. Sulla *Marne* si può vendemmiare sino alla sera, purchè si usi diligenza a difendere assolutamente l'uva, quando è colta dai raggi del Sole, se è un po' cocente.

La scelta de' Vendemmiatori.

Quando un Proprietario sceglie i Vendemmiatori, dee scegliere, per quanto può, Vignajuoli di professione, perchè non solamente sono essi più capaci di scegliere bene l'uva, ma altresì avvezzi a soffrire tutto l'anno un lavoro tanto penoso, qual è quello di coltivare la Vite; e perciò sopportano quello della Vendemmia, che non è di minor fatica con più vigore di tutti gli altri. Per far questo non vi abbisognano se non pochi soldi di mercede di più di quel che si darebbe ad altri lavoratori. Una doppia di più che si spenda il giorno, gli frutterà più di dieci per il danno, che altri gli cagionerebbero, atteso il numero de' pali, che simili persone fracassano; per il danno de' tralci ch'essi rompono, e spezzano sotto i loro piedi; per la perdita dell' uve più scelte che mangiano, e spesso di quelle che portano via senza sua saputa.

Falcetti, e Forbici per raccogliere l' Uva.

L' uso ordinario si è di servirsi de' Falcetti per cogliere l'uva; contuttociò alcune persone attente ai loro interessi danno a ciascuno de' loro Vendemmiatori un pajo di Forbici. Quell' uso dovrebbe essere preferito a quello del Falcetto, perchè questo nel tagliare il picciuolo del grappolo non solamente tira giù a forza il grappolo, che tiene in mano, ma altresì gli altri grap-

grappoli attaccati allo stesso tralcio; lo che fa cadere i granelli più maturi, ed i migliori, e cagiona una perdita più considerabile di quello che uno si possa immaginare. Sono eziandio da preferirsi le forbici ai Falcetti, perchè tagliano più facilmente il picciuolo del grappolo vicino al frutto, lo che è molto da osservarsi; poichè questo picciuolo è amaro, ed a misura della sua lunghezza comunica al Vino un gusto aspro ed ha sapore di legno.

L'osservazione de' due Articoli suddetti è egualmente necessaria per i Vini rossi, che pei bianchi.

Il Trasporto delle Vendemmie.

Se i Muli fossero tanto comuni nella Sciampagna, quanto ne i paesi di monte, se ne potrebbe ricavare un vantaggio considerabile nel tempo delle Vendemmie. Ognuno sa, che questo animale porta il suo carico senza scuoterlo, nè tormentarlo; e perciò è stato preferito ai Cavalli per lo trasporto delle Lettighe. E' da osservarsi ancora di qual conseguenza sia il servirsene per lo trasporto delle Uve destinate a fare il Vino bianco, che deggiono esser condotte dalla Vigna allo Strettojo adagio, e senza scuoterle; ma in mancanza del Mulo preferir si dee l'Asino al Cavallo: essendo questo animale più pacifico, e che meno scuote, sebbene assai più debole del Cavallo, porta sulla spalla due terzi di quel peso, che porta il Cavallo. Nulladimeno sulla *Marne* si paga la vettura del Cavallo almeno due terzi più caro di quella dell'Asino; lo che rende in quel paese le spese delle Vendemmie eccessive.

Le Ceste, ovvero Bigonce.

L'uso de' Corbelli, o Ceste di vinchi per lo trasporto dell'Uve sulle spalle de' Cavalli, o degli Asini è altresì pericolosissimo, per questo che il passo di questi animali, specialmente dei Cavalli, cagionando delle scosse, i ramiscelli di vinco appuntati a guisa di becco di

di uccello, nel di dentro pungono i granelli d' Uva, ne fanno colare il sugo, prestano l' involto, ed infettano il Vino. Sono da preferirsi le bigonce di legno; bisognarebbe altresì, che avessero i suoi coperchi del medesimo legno, i quali per altro non fossero molto gravi; penetrerebbero meno i raggi del Sole di quello, che fanno attraverso dei canovacci bagnati, che si distendono ordinariamente sopra le ceste.

Scelta dell' Uve pel Vino bianco.

La raccolta di tutt' i frutti dee farsi in tre volte; non si deggiono vendemmiare pel Vino bianco se non le Uve più rade, più gentili, e più mature. Si lasciano le più fitte, le quali matureranno pei Vini di bevanda, e le verdi, e le fracide per quelli di giro.

Alcuni fanno piluccare le Uve, quando vi trovano dei granelli fracidi. Questo è un abuso. Poichè quando non vi fossero ancora che due o tre soli granelli fracidi, sarebbe meglio per qualunque spezie di Vino, di gettarli via, perchè è certo, che ogni sorta d' Uva perde molto, e il Vino scema la sua qualità.

Si deono portare le Uve ne' Corbelli, o nelle Ceste da' Vendemmiatori sino alla bigoncia, che si porrà all' estremità della Vigna, o nel sentiero, conforme porterà il comodo de' luoghi. Non bisogna servirsi delle ceste di legno come per il Vino rosso, temendo, che nel travasarle troppo spesso, non si schiaccino le Uve, e che la rugiada, che vi si trova attaccata, non si perda; mentr' essa molto contribuisce alla bianchezza del Vino.

La Pigiatura.

Secondo l' uso presente della *Marne* tutte le Uve destinate per fare il Vino bianco portate allo Strettojo non vi si perde dietro tempo alcuno. Adattate le Uve sullo Strettojo da' Francesi chiamati (*) *a pierre* e da *teffons* o *sivve-*

(*) Si avverte il benigno Lettore, che per mancanza de' termini corrispondenti ai Francesi negli Strettoj, si pongono qui, come usano in quella Lingua, quelli adopraii dal nostro Autore.

si vero *etiquets*, si dà la prima calcatura colla maggior diligenza possibile, dopo della quale si raccolgono i grappoli, che si sono separati dalla massa, e si dà loro la seconda pigiatura, che chiamasi la ritorta, dopo la quale si tagliano le quattro estremità di tutt' i grappoli con una pala, la quale tagli molto, che si getta sopra di lei; dopo di che si dà la terza calcatura, che s' appella il primo taglio, e si continua sempre a dar le altre calcature, e tagli, che chiamansi secondo, terzo, e quarto fino a tanto che tutt' i grappoli non gettano fuori più sugo. Il Vino della prima calcatura, e quello della ritorta servono ordinariamente a comporre il tino. I Vini di taglio pigliano sempre il rosso gradatamente, perchè la compressione dello Strettojo diventa sempre maggiore su fiocini, che cuoprono il grappolo dell' Uva. Il primo taglio si mette da parte per farne poscia l' uso, che si vuole. Questo Vino è estremamente fumoso, e dà facilmente alla testa; perchè questo è quello, che racchiude in se stesso tutto lo spirito della massa. Tal sorte di Vino non è da beverfi se non al termine di tre anni almeno. I Vini degli altri tagli si mettono ancora da parte come il primo; ma non si mescolano insieme, ovvero si separano secondo che vi si trova la qualità o il colore, che si desidera che abbiano.

Gli Strettoj *a pierre*, ed *a tessons* sono i più in uso sulla *Marne*, e gli *etiquets a Reims*, e nelle Vigne di Monte.

La maniera di fare il Vino rosso è molto differente; il differir per la vendemmia di simil Vino non è mai troppo. Quindi è, che si può senza temerità rimproverare a' Vignajuoli, e principalmente ai Proprietarij delle Viti di Monte di troppo precipitarla. Una volta non cominciavasi la Vendemmia nelle montagne di *Reims* se non quindici giorni almeno più tardi di quello si costumò sulla *Marne*, ed in oggi comincia, e termina nel tempo stesso nei differenti colli.

Il timore di perdere un barile di Vino sicuro in trenta barili impegna quasi ognuno a preferire il possesso di

di una quantità così piccola alla qualità superiore, che potrebbe dare al tino. Nell' affrettare troppo spesso la vendemmia si è nel caso di fare dieci barili di Vino di rivolta, che si vende a vil prezzo contro due, o tre al più, che se ne potrebbe fare, se si differisce di vantaggio. Entrerebbe adunque nel tino almeno due terzi di questi dieci barili, lo che ne accrescerebbe molto il prodotto, e gli darebbe qualità maggiore.

Si ha sempre osservato nella Sciampagna, che per San Remigio facevasi presto o tardi la sua Estate; cioè a dire, che se al principio di Ottobre non era il tempo sereno, e caldo, era verso la metà del mese. Questo è un successo, che si è sempre provato, e che esser dee di regola per far la raccolta dei Vini nel suo vero tempo. Per giugnere a fare un Vino ben rosso, bisogna, quanto è possibile, vendemmiare nel Sole più cocente; l'azione del Sole sull'esteriore de' fiocini de' granelli unita al moto della bestia, produce un effetto molto migliore, che se bollissero per lo spazio di molti giorni nel tino.

E' da considerarsi per la scelta dell' Uve destinate per fare i vini rossi per quella de' Vendemmiatori, e degli strumenti propri per vendemmiare, di osservare le medesime cautele già prescritte per il Vino bianco. Non si ripeterà adunque quì quello, che si è detto sopra nell' Articolo del fare questa specie di Vino, a cui si rimette il Lettore (pag. 365.). Sulla *Marne* il trasporto delle Uve pel Vino rosso si fa quasi del tutto sopra i Cavalli ancor da un territorio all' altro, purchè non vi sia una distanza molto considerabile: pratica che cagiona una spesa grandissima; mentre spesso un Cavallo non può fare se non due viaggi il giorno. Nelle montagne di *Reims*, e ne' territorj, che circondano questa Città, gli Stranieri fanno condurre le loro Uve dalle Vigne in botti assai grandi, che dai Francesi si chiamano *Trantsins* (f) e che si ricalcano dopo di aver levato i grappi con forcelle di legno con tre denti, e pigiato in Vino.

Lo trasporto delle botti sulle vetture cagiona alle

Uve

Tavola prima Figura f

Uve un effetto maraviglioso, come si è già detto, per farlo diventare rosso. Questi Vasi ricondotti, e messi in una Cantina ben chiusa per conservare le Uve, ed ancora per fare; che stieno al caldo (che di rado si fa uso de' tini) si mettono posati sulla parte inferiore con due sbarre di sopra per far sì, che il fondo non si apra per la forza del Vino, si aprono di nuovo per pigiarli una seconda volta, dopo si ricalcano, e si mette su i loro fondi una tromba di legno (g) colla cannella pura di legno (h) che si apre, e si ferra con chiave di ferro (i) per quanto lo richiede la fermentazione dell' Uva; il Vino, che n' esce, scorre per una cannella (l) di legno, o sivvero di piombo in una tinella (m) posta da parte di questi Vasi. Il calore concentrato in questa botte separa la sostanza rossa, che è attaccata sotto la pellicola del granello, e lo ha comunicato alla massa del liquore prodotto da questo granello nel pigiare questi Vasi. In cambio degli ammostatoj (n), e de' bastoni triangolari (o) di cui si servono per pigiare le Uve, si può ancora servirsi di un riccio (p) che è un bastone armato di sei cavicchi, con cui si agitano, e si riscaldano le Uve, e il Vino. Due o tre giorni al più necessarij sono per dargli un colore cupo; si mette poscia l' Uva sullo Strettojo (gli Strettoj (q) più comuni a Reims, e ne i monti sono quelli chiamati da noi di sopra gli *etiquets*) si versa poscia sul sacco prima di stringere il Vino, che si è cavato dal tino, o dalle botti, questa è la parte migliore, e lo spirito del Vino: si dà la calcatura, e il primo taglio; questo compone il Vino delle tina. I tagli, e le calcature seguenti producono un vino assai inferiore in qualità, s' imbotta a parte; si dee imbottire tutto il Vino, specialmente quello che chiamasi Vino di tino; cioè a dire, quello, che è della prima, seconda, e terza calcatura in botti nuove. E' assai pericoloso il servirsi di botti usate, quando non siasi sicuro della qualità de' Vini che vi sono stati racchiusi, che il Vino non abbia avuto sapore cattivo,

che

Tavola prima Figura g h i l m n o p q.

che i vasi sieno stati bene serrati subito che sono stati votati in presenza del padrone.

Quando imbottasi il Vino si empie la botte in modo, che vi resti voto per uno o due secchi: vale a dire, che gli si lasciano incirca quattro pollici di voto, acciocchè possa bollire all'aria per un numero di giorni, e lasciargli gettar fuori quello, che ritiene d'impuro; dopo di che si serra leggermente, o con alcune foglie di Viti, e di canne, o col turacciolo rivoltato per lasciargli qualche tempo esalare il suo fuoco maggiore. Questa è una massima pericolosa, come si farà vedere nel decorso di questo Trattato. Dopo di aver parlato della forma novella di Strettojo, che si consiglia tanto per lo Vino bianco, quanto per quelli pagliati, e rossi, resta da dire in due parole della maniera, con cui si fa il Vino pagliato.

Questa spezie di Vino è assai più difficile da farsi del Vino bianco, e rosso. L'Uva dev'essere scelta come per il Vino bianco, e pel rosso, si vendemmia colla cautela medesima, che si cerca al rosso; cioè a dire, quando il Sole è scoperto si pone nei Vasi, da noi sopra chiamati *Trantins*, senza levare i grappi dopo di averla leggermente pigiata. Arrivati che sono a casa tai Vasi si posano in terra e si lasciano stare fino al giorno seguente senz'aprirli; bastar dee di mettervi la tromba, se a caso si teme, che sforzino i fondi; il dì seguente si aprono, e si pigia l'Uva colla mano per osservare qual tintura ha preso il sugo. Quando si vede, che comincia un pò a macchiare è tempo di stringerlo, perchè per quanto poco che la pellicola del granello si senti pigiata, comunica al Vino una parte della sua sostanza rossa. Quando uno se ne accorge al bucciuolo dello Strettojo, è tempo di cessare; bisogna allora mettere il Vino a parte in un arnese, smonterà questo colore, e diverrà color della scorza di cipolla, o di occhio di Pernice. Questa spezie di Vino è la migliore di tutte. Il Vino che sarà cavato dal taglio d'appresso, sarà fuor di modo fumoso, onde uno non se ne dee fidare.

Gli Strettoj.

Ogni sorta di Strettojo ha il suo merito , il quale procede più dal gusto , e dall' idea di colui , al quale appartiene , che da altro.

Gli Strettoj *à pierre*, e quelli chiamati *à tessons* rendono, come si dice , più Vino , che uno Strettojo *étiquet*. Vero è , se si riguarda alla grandezza dell' ultimo , non ostante la compressione gagliarda del primo , conceder bisogna , ch' egli sia molto più tardo , e che spesso sieno d' uopo dieci o dodici Lavoratori invece di quattro , che abbisognano per l' altro . Dall' altra parte gli Strettoj spessissimo si rompono , e abbisogna una base assai più larga relativamente alla lunghezza ; lo che fa , che tutti non possono averli , tanto più se si considera il prezzo eccedente di questi Strettoj.

In oggi è di maggior gusto quello detto *à étiquet*. Si preferisce ai due Strettoj grandi , poichè si colloca più facilmente per tutto , e la spesa è minore sì per fabbricarli , come ancora pel numero delle persone , che vi abbisogna per farlo girare , massime se in cambio di una ruota Orizzontale all' uso antico , a cui si dà , conforme il consueto , otto piedi al più di diametro , vi si mette una ruota verticale , altrimenti chiamata Calendra , di dodici piedi di diametro , sopra di cui possano salire tre , o quattro uomini.

Gli Strettoj *à baguette*, e di altra spezie sono poco in uso , a motivo della poca loro solidità , e della loro debole compressione.

M. Pluche nel suo Spettacolo della Natura parla degli Strettoj *à cage* , *à tessons* , e *de l' étiquet*. Ei ci dà la figure , e la spiegazione ; ma nulla dice degli Strettoj *à baguette* ; e circa allo Strettojo *à Coffre* dice solamente , che avanzando poco l' opera , non è molto in uso nelle Vigne considerabili , e che intanto non ne ha data la figura , in quanto che non l' ha potuta avere giusta . Questo Autore tanto stimato per le cose utili , che ha date al pubblico , ha ragione di dire , che

lo

lo Strettojo à *Coffre* avanza poco l'opera; ma ha parlato di questo, secondo l'antica sua costruzione, di cui solamente ne ha avuta cognizione, forse sul rapporto, che gliene è stato fatto.

In fatti questo Strettojo; secondo l'antica sua costruzione, non istringe il sacco altro; che in cinque parti del suo cubo; lo che si fa per lo sforzo della Vite, che gira mediante una ruota verticale, o calendra di circa sette piedi di diametro col manico all'intorno di lei: quattoro uomini; ed ancora sette, ed otto con gran fatica leggermente la muovono. Di più le cinque parti del cubo, resistendo colla lor forza maggiore, fanno sì, che'l Vino necessariamente si rialza sulla festa, ed ultima parte di questo cubo; e rientra in dentro ogni qual volta; che si apre in cambio di venir fuori. Ecco il difetto di questo Strettojo; che è pure quasi l'unico nel paese Lionese. Alcuni lo hanno preferito nella Sciampagna a tutti gli altri per la facilità del suo imbascamento; che altro non ricerca che sei piedi di larghezza sopra dodici di profondità, e circa otto piedi e mezzo di elevazione dal piano dell'argine; nè vi abbisogna fondamento maggiore per muoverlo.

Si è perfezionata quest'opera, e si è renduta di una utilità grandissima. E per questo si è appigliato con molto successo M. le *Gros* Curato di *Marsaux* vicino a *Reims*; uomo nato per le Matematiche, ed a cui altro non manca se non di essere conosciuto; acciocchè stimati sieno i suoi talenti. Questo dotto uomo ha saputo di uno Strettojo; che si muove lentamente; e della compressione più debole, farne uno (i) che per la moltiplicazione di tre ruote, che girano sopra i loro assi, e fanno muovere le loro lanterne; abbrevia l'opera assai più di quello; che fanno gli Strettoj più forti; e la cui compressione prevale a quelli girati da quattro uomini saliti sopra una calendra della forza, e del piede di sessantatre uomini e più; a ragione di ceneinquanta libbre per ciascun' uomo coll'ajuto di un solo, ancorchè fanciullo.

La perfezione di questo Strettojo consiste in questo, che si è data ad esso la compressione della 6. ultima, e superiore parte del suo cubo, di modo che colla sola prima calcatura si estrae tutto il Vino delle tina, ed in tre o quattro ore di tempo al più il sacco è talmente asciutto, che non si può levare la feccia dallo Strettojo se non per mezzo di un piccone, e di forti branche di ferro.

Si possono far sopra questi Strettoj dieci, dodici, fino a quindici calcature del Chiaretto di *Reims*, e sei o sette di Vino bianco.

Si possono affatto sgranellare i grappoli ne i tini, supposto, che uno voglia servirsi dello Strettojo a *coffre*; lo che non può farsi in servendosi d'altri Strettoj, sopra de' quali è necessaria una parte dei grappoli per legare il sacco, che senza questo soccorso alla minor compressione uscirebbe da ogni parte.

Nello granellare affatto i grappoli nelle botti, o fivvero nel tino, si potrà lasciarveli più lungo tempo riposare, non dovendosi più temere, che'l calore del tino, o delle botti, portando via il liquore acido, ed amaro del picciuolo del grappo, lo comunichi al Vino, e vi sparga un' amarezza o un gusto acre, che lo renda insoffribile.

Ogni sorta di Vino, specialmente il bianco, ricerca di esser fatto con molta prontezza, e proprietà; lo che non può farsi sopra tutti gli Strettoj, di cui si è parlato. Si lascia sopra tutti questi Strettoj col piede molta sporcizia, e fango, che si sparge nel Vino, la qual cosa cagiona un danno più considerabile, che non si pensa, massime per quello che lo compra sulla feccia, come i Vini della *Marne*, dove si trova più notabilmente d'ogni altro luogo questo difetto.

Gli stranieri, e Vignajuoli della *Marne* diranno, se vogliono, che il Vino tre o quattro giorni dopo, che è imbottato, getti nel bollire ciò, che racchiude d'impuro, non persuaderanno i più sperimentati, che possa rigettare la parte più pesante, vale a dire, la più pericolosa della sua impurità. Questo non può essere.

Quel-

Quelli tra loro, i quali si lusingano, e si vantano di comporre meglio, e pigiare i loro Vini, replicheranno, che mettono a parte la prima gocciola di Vino, che vien fuori nel momento, che hanno fatto mettere i grappoli sullo Strettojo sino a quell'istante, in cui si dà la prima calcatura, nè permettono, che questa prima gocciola entri nelle loro tina. Tale ancora è il parer nostro; ma quanto pochi sono coloro, che prendono questa saggia, e prudente cautela!

Si scansa il pericolo, questi imbarazzi, questa perdita quasi totale della prima gocciola di Vino, che non deve in tal'uso aver luogo altro che nei Vini di giro in servendosi dello Strettojo *a coffre*. E' altresì di una grandissima utilità per fare i Vini bianchi. Che comodo maggiore? Si portano le Uve nel Cofano colle bigonce, ovvero co' panier, non si pigliano co' piedi, ma colle mani; vi si mettono quattro tavole due dinanzi, e due di dietro al cofano sopra le madie; in maniera che colui, che lavora nello Strettojo, cammini di sopra, ed il Vino si scoli di sotto senza poter essere contaminato da alcuna impurità.

A riguardo degli altri Strettoj devesi a ciascuna calcatura tagliare quel sacco con una vanga molto aguzza. Essendo adunque i grappi dell'Uva tagliati colla vanga, comunicano al Vino il liquore acido, ed amaro, che in se racchiudono; lo che lo fa aspro, specialmente negli anni freddi.

Nell'uso dello Strettojo *a coffre* non si taglia la feccia, non si tira fuori per conseguenza se non il sugo dell'Uva. Non è da dubitarsi, che questo Vino non sia molto migliore, unito a questo, che il Vino non rientra nella feccia, ed è fatto con maggior diligenza.

Modo d'imbottare i Vini.

Ognuno sa, che l'aria, e la feccia rovinano il Vino come ce lo assicura M. Pluche nel suo Spettacolo della Natura Tomo 2. fogl. 368. Non è adunque da

trascurarsi il difenderlo, e il liberarnelo più presto, che sia possibile. Si daranno le regole per prevenire il primo di questi inconvenienti, si dedurranno i mezzi di prevenire l'altro nell'ultima parte di questo Trattato sopra il governo de' Vini.

Primieramente si può fare, che il Vino non si guasti per l'aria sino da quel momento, che uscendo dallo Strettojo per lo bucciuolo si sparge nella tinella (2) a questo effetto basta, che la tinella abbia un doppio fondo ferrato col suo buco sei pollici sopra dell'orlo: quando questa tinella è piena, si ferra l'apertura del fondo, per cui vi entra il Vino, allora col soffietto (3) si fa uscire da questa tinella ogni volta che è piena il Vino, che si alza nella doccia di latta (4) e che scorrendo per il lungo di questa doccia, si risparge, come si vede in un tino grande, che ancor questo ha il fondo doppio.

Quando tutto il Vino, che comporre deve il tino è colato nel tinello si ferra parimente col medesimo soffietto. Si fa escire dal tinello (5) il Vino, il quale levandosi nel cannello (6) che ivi comunica, si risparge egualmente in ciascuna delle botti per l'apertura delle fontane, che unite sono a questo cannello. E' facile ad osservarsi, che in questa maniera il Vino s'imbotta nel tempo medesimo in ciascuna botte con una egualità perfetta; poichè il Vino, che vi s'infonde, prende sempre la sua uscita dallo stesso centro di questo tinello, e che per il mezzo di queste fontane non può andarsene più in una botte che nell'altra, bisogna, come si è già detto, lasciargli quattro pollici di voto.

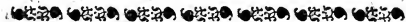
Espediente è altresì l'osservare, che se il liquore racchiuso nello Strettojo render non può tanto Vino, quanto ne può contenere il tinello grande, e che in vece di nove botti, le quali si preparano direttamente sotto delle nove fontane, non ne sieno altre che cinque da riempire più o meno, se non ne preparerà altre che questa quantità sotto le cinque fontane a prendere sotto il mezzo del cannello; e si ferreranno le al-

tre;

Tavola Seconda Figura 2 3 4 5 6

ere ; cōn tai mezzi si può comporre la cantina di tal quantità di botti , che si vorrà .

Rinferrata che sarà la cantina , si deggiono affatto chiudere i Vini con certi turaccioli . Basta il dargli aria con un punteruolo per impedirgli , che non pressino i fondi .



IL GOVERNO DE' VINI.

P A R T E T E R Z A .

NON v'è dubbio alcuno , che le differenti qualità di Vino non provengano dalla diversità de' terreni più o meno proporzionati alla Vite . Noi pur veggiamo per esperienza , che negli stessi terreni , nei medesimi luoghi , e nelle stesse situazioni spesso ancora l'uno rode l'altro , e un Vicino farà un Vino infinitamente superiore al suo Vicino . Questa diversità sembra adunque dipendere dalla maniera di governarlo .

Non basta perciò di aver bene ordinato la sua cantina , di aver ben lavorato il suo Vino ; bisogna altresì saperlo governare , e adattare i Vini all'uso , che se ne vuol fare .

Una regola generale per qualunque specie di Vino , sia bianco , sia pagliato , sia rosso , si è di conservargli tutto il suo spirito , e tutto il suo fuoco . Non basta il contentarsi di turar bene le botti per difendere il Vino , acciocchè non si guasti per l'aria . Necessario è altresì di riempierle ogni qual volta ne hanno bisogno ; vale a dire , ogni otto giorni da quando sono fatti fino a San Martino di Novembre , da San Martino fino a Gennajo ogni quindici giorni , e il rimanente dell'anno riempierle almeno ogni mese di un Vino simile , o pure , che non gli sia inferiore .

Una volta era in uso di non separare i Vini dalla loro feccia se non dopo Pasqua , in tempo , che si mettevano in cantina . I nostri antichi non mancavano di

far girare i Vini sulle loro fecce circa un mese dopo ch' erano fatti. Vi sono ancora in questi nostri tempi persone, che seguono il medesimo costume, persuase (sebbene senza fondamento) che facendosi in questa maniera si rattivano gli spiriti del Vino, e se ne fortifica il colore. E' facile il disingannarli, e farli ripigliare un sentimento più ragionevole. Se per rattivare gli spiriti del Vino bisognasse rivoltarlo nella sua feccia, bisognerebbe essere sicuri, che questi spiriti, distaccandosi dal Vino, si ritirassero nella feccia: e se questo contribuisce a fortificare il suo colore, bisognerebbe dire, che la feccia, abbassandosi, portasse seco il color del Vino. Due esperienze provano il contrario. La prima sarà di tirare per mezzo di una tromba di circa quindici pollici di molta lunghezza, per giugnere al centro della botte, il vino, che vi è racchiuso per mezzo di un' altra tromba di circa due piedi di lunghezza, bastante per giugnere al fondo della botte vicino a tre pollici, e cavarne il Vino, che sta vicino alla feccia. Vedete allora, e fate il confronto di questi due Vini; voi troverete subito nel gustarlo, che il Vino uscito dal centro della botte è pieno di fuoco, che ha il vigore dell' Acquavite; e che tutto lo spirito del Vino risiede nella massa. Che il Vino al contrario vicino alla feccia è debole, e senza qualità; che il Vino in una parola cavato dal centro sarà lucido, e di un color vivo, e cupo; e che quello del fondo della botte è torbido, e di un colore falso.

Per maggiormente convincervi, mettete i due saggi di Vino all' aria per due o tre giorni, voi vedrete, che il Vino cavato dal centro accrescerà in colore, e diverrà lucido, e quello, ch' era vicino alla feccia, ingiallirà, e sempre più diventerà torbido. Ma abbiám detto di sopra, che l' aria guasta il Vino, si può provarlo con due esperienze: Cavate dal medesimo barile un bicchier di Vino, e lasciatelo all' aria senza coprirlo; cavate nel tempo istesso del medesimo Vino in un' ampolla ben turata, e al termine di due o tre giorni assaggiate questi due Vini, vedrete con istupore, che
il

il Vino, il quale sarà stato esposto all'aria, farà agro, perduto avrà la sua qualità, e il suo lucido; laddove quello, che sarà stato messo nell'ampolla ben turata, non solamente sarà migliore di quando fu cavato dalla botte, ma di più avrà maggior calore, e sarà più chiaro. Da queste esperienze si può conseguentemente congetturare, che i Mercanti di Vino, e quei, che ne hanno le commissioni, s'ingannano nella loro opinione di assaggiare la qualità del Vino, in mettendolo all'aria, poichè l'aria può corrompere il Vino più perfetto, l'Acquavite, ed ancora lo spirito di Vino, che svapora. Si potrebbe forse piuttosto congetturare, ch'essi hanno intenzione con questo saggio di tirar dal Proprietario del Vino un patto più vantaggioso.

Per far uso delle trombe, di cui poc' anzi si è parlato, e con quelle cavar il solo Vino dal centro della botte, e quello, che si accosta alla feccia, bisogna turare col dito l'apertura superiore della tromba, finchè sia calata al centro, o fino che sia vicina alla feccia. Allora si stura, si riempie, e quando è piena, si ritorna a turarla col dito. Per mezzo di questa tromba non si caverà se non il Vino, che si vorrà; altrimenti la tromba condurrà il Vino, che avrà votato dalla parte superiore della botte fino al fondo.

Modo di schiarire i Vini, e serchiare le botti.

Si fa in oggi molto bene quanto importante sia il non separare i Vini dalle loro fecce; vale a dire di non ischiarirli se non verso il tempo di Pasqua, e girarli sulla loro feccia. Le persone più intendenti del governare i Vini gli schiariscono dalla fine del mese di Novembre fino verso la metà di quello di Dicembre, altri in Gennajo, e in febbrajo. Vero è, che verso la fine di Novembre la feccia non è ancora interamente abbassata; ma si separa almeno la grossa feccia, che è di pregiudizio, e che una volta si lasciava scolar fuori dalla botte, mentre bolliva, come sopra si è detto.

Lo schiarire per la seconda volta dee farsi nel mese di

di febbrajo, e la terza verso il tempo di Pasqua; nel qual tempo si mettono i Vini in cantina. Sarebbe pericoloso il seguire il costume di certe persone, le quali per risparmiare alcuni soldi sull'incerchiare di una botte di Vino, corrono sovente a rischio di perderlo interamente, o almeno di perderne una parte. Per evitare questo inconveniente, bisogna raddoppiare il penultimo cerchio di ciascuna estremità della botte di cerchj nuovi, e non come fanno i Bottai di un solo cerchio nuovo sopra un vecchio; cioè a dire, bisogna comporre il cerchio, che chiamasi il cavalletto di due buoni cerchj nuovi. E' necessario ancora di mantenerne i fondi con due buone fruste accomodate con certe cavicchie di frassino. Mai basteranno le precauzioni per conservare il Vino, massime quando è in cantina. Si deggiono ancora posare le botti sopra certe travi (q) alzate da terra almeno otto pollici, e fatte come si rileverà dalla figura. Per fermare le botti è più convenevole a servirsi delle biette di legno, che di pietra, e si chiamano Calzatoje (r) in tal guisa si fa, che le botti non marciscono.

La scelta delle Cantine per i Vini imbottati.

Non sogliono le cantine aver troppo aria, e per questo bisogna dar loro degli spiragli ben aperti; distaccare sempre le botti dal muro almeno un piede da tutte le parti. Le cantine, che hanno la volta più alta, sono stimate le migliori, perchè ricevono più aria. Quelle, che sono intonacate di calcina fatta di tegola battuta, e il cui tufo è di buona creta, preservano gli arnesi quasi totalmente dalla putrefazione; ma non bisogna mettervi i Vini se non dopo un anno almeno, mentre la calcina è ardentissima, finchè non abbia interamente gettata fuori la sua acqua.

La Colatura.

La prima colatura, e lo schiarire per la terza volta,
i Vi-

Tavola prima Figura q r

i Vini bianchi, che si destinano per fare schiumare, si deggiono fare avanti il Plenilunio di Marzo. La colatura si fa otto giorni avanti, che il Vino si schiarisca; la seconda colatura otto giorni prima al Plenilunio di Mazo.

Tempo d'infascare i Vini schiumosi, e d'altre sorti.

Si sceglie ordinariamente il Plenilunio di Marzo per infascare i Vini. Alcuni Vini, come quelli d' *Ay*, *Avenay*, *Mareuil*, *Dizy*, *Hautvilliers*, *Epernay* e *Pierrey*, per la ragione, che facilmente si purificano, e non fanno con tanta facilità la schiuma, deggiono infascarsi nel tempo fissato di sopra. Quei di *Cramant*, *Avise*, *le Mesnil*, *Auger*, ed altri, che fanno una deposizione considerabile per la quantità delle Uve bianche, che vi si mescolano per averne maggior quantità, e che fanno più facilmente la schiuma cagionata dal verde che hanno, non deggiono essere infascati avanti alla Luna di Aprile. I Vini pure farebbero la schiuma egualmente, o almeno bastantemente nell' infascarli in tempo del succhio d' Agosto, romperebbero meno fiaschi, e farebbero meno deposizione.

I Vini bianchi, che si vuole, che non facciano schiuma, si deggiono infascare verso la fine di Settembre, e in Ottobre; cioè a dire, è di mestiere, ch' essi abbiano un anno. Non fa d' uopo infascarli di Novembre, e di Dicembre, perchè se si aspetta a farlo in questi mesi, e che tosto infascati si portino in cantina, v'è pericolo, che i Vini facciano l'olio. E' accaduto il simile ai Vini rossi; e si deve avere la medesima cautela, con questa differenza, che i Vini, se sono di *Rilly*, *Chigny*, *Ludes*, *Mailly*, *Taissy*, *Sillery*, e *Versenay*, ed ancora quei di *Bonsy*, *Ambonet*, ed i famosi Vini dei monti di *Fourches*, di *Mareuil*, non devono esser infascati se non verso i medesimi mesi di Ottobre, e di Novembre del loro secondo anno; i vini rossi inferiori possono essere infascati alla fine dell' anno.

La Colla per i Vini.

La Colla, di cui dobbiamo servirci per i vini, chiamasi Colla di pesce; la più bianca, e trasparente è la migliore. Eccovi la maniera di lavorarla, e la cautela che si dee avere per farne uso. Questa Colla si vende dai Droghieri. Si pesta subito con un martello, indi si trita in pezzi i più minuti, che sia possibile; si mette questa colla in un vaso di terra, ovvero di selce nuovo verniciato, vi si stempera in un poco d'acqua di fiume per ammolirla; si pesta altresì col pestello, finchè divenga come liquida: si batte dopo con uno scopetino, aggiungendovi un' istessa quantità di Vino che di acqua. Alcuni vi mettono dell' agresto in vece di Vino bianco; la qual cosa è indifferente, nè può portargli pregiudizio: si batte bene; finchè faccia una schiuma ben grassa, si lascia riposare e si mette ne' fiaschi.

Ve ne abbisogna un fiasco per ciascuna botte di Vino. Dopo di avervela messa, si prende una verga lunga, o un bastone fesso in tre o quattro parti nell'estremità; e socchiuse queste, s' introduce parte di questo nella botte, e si agita il Vino, quanto sia possibile, avanti e dopo d' avervi messa la Colla, per bene incorporarla col Vino. Questa Colla si abbassa in cinque, o sei giorni, e tira seco tutto il grasso, e quanto vi è d'impuro nel Vino. Non convien lasciarla più d'otto giorni nella botte, mentre vi sarebbe pericolo, ch'essa risalisse, tanto è leggiera. Dopo la seconda colatura è superfluo di schiarirlo; si può infiascare il Vino, e prima di dargli la Colla tener la botte dinanzi alquanto piegata per ischivare l'alzarla, quando è quasi vota.

Resta da trattare della maniera di metter in fiaschi i Vini, di legargli, d'impeciargli, d'ammassarli sopra dei bacini fatti di piombo, ovvero di mastice di tegola battuta; della scelta delle cantine pel Vino schiumoso, e del rimedio per i Vini, che vengono troppo
crassi;

erassi; affine di toglier la lor verdura, dissipare la macchia dei Vini bianchi e schiarirli perfettamente.

Si richiami alla memoria quello, che si è detto di sopra concernente il tempo più opportuno per infiascare il Vino; talchè resta ora da dire, come si dee operare.

Si debbe cominciare dal fare una scelta buona di fiaschi, di turaccioli, di spago, e di cera senza guardare al prezzo.

Qualità del Fiasco.

Il fiasco fatto in forma di pera dev' essere ad ogni altro preferito: dee essere il suo peso secondo la Dichiarazione del Re degli 8. Marzo 1735. di venticinque once; il voto che contenga un boccale di Parigi, il vetro ben cotto, ed egualmente distribuito, la sua imboccatura aperta nell' estremità della misura di due linee più di un pollice più basso, ove debbe penetrare il turacciolo: questa cautela aiuta il Vino schiumoso a gettar fuori meglio il suo turacciolo. La sua apertura dev' essere ben tonda, e senza costola; è da osservarsi, che non sia tagliente, temendo, che non iscorri il turacciolo; che il vetro sia bianco, non rosso, nè turchino, e che sia ben fornito d' azzurro.

Qualità del Turacciolo.

Il turacciolo dev' essere della lunghezza almeno di un pollice, e mezzo; non dee essere nè troppo tenero, nè troppo duro, nè aver alcuna macchia nera. Debb' essere tagliato ben tondo, e deve avere circa due linee di grossezza sopra di un pollice e mezzo di lunghezza.

Qualità dello Spago.

Lo spago dev' essere di tre fili; ben torto, e piuttosto fine. E' da osservarsi, che sia ben rasciutto prima di servirsene.

Composizione della Cera.

La composizione della cera, di cui uno si serve per turare l'imboccatura del fiasco, dee esser tale: Bisogna prendere due libbre di cera gialla, una libbra di refina, una libbra di pece bianca, e circa un'oncia di trementina; si mescola tutto insieme in una caldaja grande, e se ne dee far uso, come si dirà appresso.

Il Cantiniere, che travererà il Vino ne i fiaschi, deve osservare di mettere la sua fontana più basso, che sarà possibile, per non essere costretto di alzare la botte (purchè sia questo dopo d'aver data la Colla) averà mira di lasciare un mezzo pollice almeno di voto tra il Vino e il turacciolo, che farà entrare dentro un buon pollice nel fiasco, mettendovelo a forza con un bastoncino di legno. Assicurerà il turacciolo collo spago, legandolo in croce, dopo di che, rovesciando il fiasco, nè intignerà l'imboccatura nella composizione della cera liquefatta fin sopra all'anello; di maniera che tutto lo spago sia impeciato. Bisogna, che questa cera sia sufficientemente calda, perchè penetri bene intorno a questo spago, nè che la pece sia troppo densa. La trementina è necessaria nella composizione della cera, che la rende crassa; senza di questa la refina, che vi domina, forma una polvere, che nello sturare del fiasco, si sparge nel Vino; lo che cagiona un effetto affai cattivo, e vi produce un sapore poco buono.

Altre persone sfuggono interamente l'effetto cattivo della pece, non se ne servono punto. Si contentano di passare il loro spago in gomitollo nell'olio di lino, o di noce, che lasciano bene inzuppare, e lo fanno seccare al Sole, o al fuoco. Questo spago diventa, quando uno se ne serve, così forte, quanto una corda di minugia, e dura più e più anni nella cantina senza marcire.

I fiaschi subito, che sono pieni, turati, legati, ed impeciati (se giudicali espediente) deggiono esser portati in cantina per esser ammassati, e accomodati. E'

me-

meglio intanto lasciare i fiaschi in piedi per alcuni giorni, che ammassarli nel medesimo istante, che si portano in cantina. Lo spirito del Vino ha tempo di riposarsi dopo le scosse violenti, che ha ricevuto, ed i fiaschi sono men soggetti a rompersi.

Non basta il prendere le precauzioni fin qui divise, te per bene condizionare il Vino, che si mette ne' fiaschi. Bisogna ancora far in maniera, per quanto è possibile, che non si rompano.

Scelta delle Cantine pel Vino schiumoso.

Per riuscirvi convien fare due cose. Prima fare una scelta buona di cantine, che non sieno nè troppo alte, nè troppo basse, nè troppo calde nell' Inverno, nè troppo fredde nell' Estate; le più basse hanno questo difetto, che il loro gran freddo impedisce, che nell' Estate il Vino faccia facilmente la schiuma nei mesi di Luglio, e d' Agosto; e il loro calore nell' Inverno fa i Vini grossi. Le cantine poi troppo alte ricevono sovente alcuni raggi del Sole, quando i loro spiragli sono grandi, ed esposti verso il mezzogiorno; lo che riscalda i fiaschi, gli fa rompere, e fare della deposizione. Seconda, bisogna fare nelle cantine, dove si vogliono mettere i Vini nei fiaschi, dei bacini fatti di cemento di tegola battuta con certi vasi, che ricevino il Vino, che vi si spande.

Bacini per i Vini nei fiaschi.

Questi bacini si fanno di un cemento composto di tegola battuta passata per lo staccio con altrettanta buona calce viva stemperata in pochissima acqua, e battuta a forza di braccia. Bisogna, che abbiano un declivio dolce verso il mezzo, ove si collocano i vasi di selce per ricevere il Vino dei fiaschi, che si rompono.

Bisogna stare ben'attenti a non servirsi di questi bacini se non in capo a sei mesi, o un anno, dopo che son

son fatti; perchè i bacini, fintantochè non hanno gettato fuori il loro umido, sono estremamente caldi, come si è già detto, e danneggiano i fiaschi.

L'utilità di questi bacini non consiste solamente nel raccorre ne i vasi il Vino, che altrimenti si perderebbe, e che bisogna votar tutt'i giorni; mentre questo è il minor vantaggio. Il più considerabile si è d'impedire, che il Vino cada in terra, ov'egli si riscalda talmente, che ne escono dei vapori, i quali non solamente fanno rompere i fiaschi in gran numero, ma ancora abbruciano lo spago; quantunque impeciato, e fa scappar fuor il loro turacciolo, cosa che cagiona una perdita considerabilissima di Vino. Tre o quattro giorni dopo, che si sono portati giù i fiaschi nella cantina, si deggiono ammassare sopra i bacini coricando essi fiaschi in modo, che il poco voto, che vi si lascia, resti verso il corpo del fiasco, e che'l turacciolo sia perfettamente bagnato; si separano gli ordini con certe latte. Non si deono alzare le une sopra le altre più di quattro o cinque ordini; il di più farebbe troppo pesante, e schiaccierebbe i fiaschi.

Remedy per i difetti del Vino, ovvero Segreto per affottigliare il Vino.

Si prendano sei once di tartaro rosso di Montpellier per affottigliare il Vino rosso. Pel bianco uno si serve di tartaro bianco; si mescola questo tartaro in cinque o sei misure di Vin bianco, o rosso, che si vuole affottigliare; poscia si getta questa mistura nella botte, la quale bisogna ben ruzzolare; indi si lasci riposare per dodici, o quindici giorni,

Per lo Stesso.

Fate bollire del mele per farne escire la cera, e fàtela passare per un panno lino, mettetene tre misure sopra una botte.

Se nell'Estate si teme, che'l Vino si guasti, bisogna gettarvi un pezzo di calce viva.

Per addolcire un Vino aspro, e verde.

Si prende un boccale di Acquavite, e due libbre de mele, che voi stempererete in questa Acquavite; poi mettete il tutto in una botte, e turatela bene, i non lascerà di venir buono: ma non mancate di far bollire il mele per cavarne la cera, perchè gli darebbe un cattivo sapore,

Per correggere il Vino bianco, rosseggiante; cioè a dire, che macchia.

Bisogna agitare il Vino sulla feccia, e tirarne fuori sette boccali di un barile, ne' quali voi farete disciogliere un pugno di fior di frumento, lo metterete nella botte di Vino per lo cocchiame; aggiugnetevi poscia una coppa di Acquavite, agitate il tutto, e lasciatelo per tre giorni riposare.

Per ischiarire ogni sorta di Vino, exiandio il più torbido, nelle botti.

Per una botte di Vino bisogna prendere sei once di Zucchero bianco il più fino ridotto in polvere, nove torli di uova, ed i gusci delle medesimo ben tritati, due boccali dello stesso Vino, mescolare tutto insieme, poscia metterlo nella botte, e ruzzolarla per quattro minuti; lasciar riposare il Vino per cinque, o sei giorni, e diverrà chiaro come acqua di fontana.

Vi sono differenti altri rimedj per i Vini agri, gua-

fi, sventati, e muffati. Di questi si possono consultare gli Autori, che ne hanno trattato, e provarli avanti di farne uso. Tutti questi rimedj sono buoni per correggere i difetti del Vino; i quali per lo più non sono cagionati, nè provengono da altro, che dalla cattiva maniera di farli. Egli è però vero, che non si dubita, che ciascuno non sia per preferire quella maniera particolare, che si è descritta nella seconda, e terza parte di questo Trattato.



A G G I U N T A

D I

Alcuni Trattati necessarj a sapersi da un buon Agricoltore ; i quali mancavano nella prima Edizione .

Dell' innestare le Viti in due modi diversi col troncarle ; e non con fenderle .

CAPITOLO PRIMO.

Primo modo ; troncate le viti , e poi levategli via d'intorno al tronco la scorza , che non è polita , trovandola polita quanto vorrete ; che sia lunga la bietta poco più di due dita al sarmento della vite , con due occhi al sarmento , il quale vorrete innestare ; ma che la bietta sia borsa ; cioè ; ch' ella non abbia scoperto da i lati la midolla , perchè la midolla essendo leggiera , e vana come la spongia , piglierebbe la superfluità dell' acqua ; la qual è umore abbondevole nel principio che cresce la vite ; ed agghiacciandosi farebbe che la bietta del sarmento non potrebbe tenere a taccare ; ed a crescere nella vite innestata ; se non con difficoltà ; levandogli poi via tanta scorza , e legno da due lati al dritto uno dell' altro del tronco della vite per il lungo ; quanto è grande la bietta al sarmento , innestando poi la bietta ben stretta politamente lì dove che avete levato via la scorza , e legno del tronco della vite ; dandogli un taglio ; o due di sotto dalla innestatura ; acciocchè ritenga tanto manco acqua , che abbonda alla vite , come ho detto di sopra , che le cresce nuova acqua ; ed offende le biette di sarmenti , che non si attacchi a tenere e crescere col tronco della Vite .

Secondo modo ; troncate la vite appresso al grappolo ,
B b z per-

perchè in quel grappo gli è stato l'occhio mentre che la vite era picciola, e quivi getta per fare il farmento più che in altro luogo della vite, e poi in quel grappo gli farete un buco, che passi il grappo, come è grosso il farmento, il quale vorrete innestare ben stretto il farmento della vite, facendo toccar l'occhio del farmento il grappo, tagliando poi via il farmento appresso al grappo dall'altro lato dove non è l'occhio, per sicurezza, che la innestatura venghi a crescere più facilmente.

Laudò che colcando la Vite per propaginarla, gli si metta sopra il farmento colcato un palmo di mano di terreno trito, e umido, di quello che è stato all'aria celestiale, quale è quello, che è di fuori della fossa, perchè quello è più purgato, che non è quello che è dentro della fossa, a fare che il farmento colcato crescerà i sarmenti più grandi, con un poco di pula marcia, o letame ben trito purgato, essendo il terreno debile nella fossa, perciocchè non empiedo subito la fossa di terreno, il calor del Sole dell'Estate, fa maggior buono effetto al farmento colcato, che getta li sarmenti più grandi, che non farà essendo piena la fossa, e se la fossa si empirà d'acqua piovana, il terreno, ed il calor del Sole la beverà, e consumerà; e poi l'Autunno empierete la fossa di terreno.

Dell'innestare Viti a troncarle, o fenderle.

CAPITOLO II.

Volendo innestare le Viti a troncarle, e fenderle, bisogna, che la vite abbia cresciuto un dito di farmento, o poco prima, come comincia a ingrossare gli occhi a sarmenti, che sono alla vite, perchè la vite non abbonda molto di acqua, come fa quando vuol cominciare a crescere, e sopra di ciò potrete fare la bietta al farmento, e toccargli la midolla da ogni lato resiliata politamente, e non levar via scorza, nè legno, come si è detto di sopra nella prima maniera, ma

ma fendere la vite; ed innestarla, facendoli quel tanto, come si è detto. Ma avvertendo, che volendo innestare al modo sopradetto; il quale sarà a tardo tempo, sarà bene, di poco tempo prima che ingrossi gli occhi di sarmenti alla vite, tagliarne via in pezzi lunghi un braccio, come vi piacerà, e seppellirli nel terreno; e come la vite averà fatto un dito di sarmento; ed anco un braccio, che averà l'una; la potrete innestare con li sarmenti conservati; ma quanto prima s'innesterà, sarà meglio, perchè non gettarete via del sarmento cresciuto; come fa a innestare tardo le vite; sta più tempo a gettare, che par secca; ma innestando presto, non gittarete via sarmento perchè crescerà nella innestatura, e farà dell' uva matura, ed io ne ho mangiata.

Similmente innestando tardi gli occhi de i sarmenti seppelliti nel terreno; già si sono ingrossati, e sono pericolosi da distaccarsi dal sarmento, facendoli la bierza; ma innestando quando la vite averà, come ho detto di sopra, un dito di sarmento; e che averà le fogliettine; vi potrete prevalere de i sarmenti, se ne farà alla vite; di quella forte; la qual vorrete da innestare, se bene gli occhi averanno sarmenti ingrossati, che sono alla vite. La vite; quanto più grossa sarà, tanto più cresceranno nella innestatura i sarmenti, che non faranno in una vite sottile; ancora potrete innestare tutti i sarmenti alla vite; e collocargli secondo il consueto a propagarli.

Laudo che collocando la vite a propagarla, se gli metta sopra al sarmento colcato un palmo di mano di terreno trito, ed umido; di quello, il quale è stato all' aria celestiale; il quale è quello che è di fuori della fossa, perchè è più purgato, che non è quello, che è dentro della fossa, che farà, che il sarmento colcato crescerà alli sarmenti più grandi; aggiungendovi un poco di pula marcia; o letame ben trito, purgato, essendo il terreno debile nella fossa; perchè non empando subito la fossa di terreno, il calor del Sole dell' Estate, fa maggior buono effetto al sarmento colca-

to, che getta i sarmenti più grandi, che non farà essendo piena la fossa; e se la fossa s'empierà di acqua piovana, il terreno, e il calore del Sole, la beverà, e consumeralla, e poi l'autunno empierete di terreno la fossa.

Dell'innestare Viti a Zanca.

CAPITOLO III.

Pigliarere dalla Vite un sarmento, e tagliatene un pezzo lungo un braccio, e mezzo, e che abbia avuto una volta le foglie, che farà dell'anno presente, e dal lato che egli è stato alla vite, tagliatelo a traverso tondo polito in cima al taglio, e poi lontano alla cima, tonda quattro dita, fategli un taglio, o tacca fino a mezzo della midolla, e poi fenderete per il lungo a mezzo la midolla quella cima tonda fin' alla tacca, il simile farete alla grossezza del sarmento, che è alla vite, che vorrete innestare, e poi unirete insieme, e innestarete quelle due cime de i sarmenti, legandole ben strette, e ponendole giù nel terreno poco meno di mezzo braccio, con due occhi fuori del terreno, levando via gli occhi al sarmento, che è alla vite, acciocchè il vigore di crescere vada nel sarmento innestato colcato nel terreno, mettendo poi un ramo di arbore appresso al sarmento innestato colcato, e legando il ramo al sarmento, acciò crescendo gli occhi in pampani, per fare il sarmento, egli abbia d'avere sostegno ove attaccarsi, ed intricarsi con i viluppi, cioè, tralci al ramo piantato.

Dell' innestiar Viti a temperatura di penna.

CAPITOLO IV.

TAgliate quattro dita di temperatura a guisa di penna dal sarmento, che non è alla Vite, e a quello ancora, che è alla Vite, avvertendo, che un sarmento sia grosso come l'altro, unite poi insieme quelle due temperature, e legatele ben strette, e ponetele nel terreno, facendoli quel tanto che è detto al Capitolo passato.

Dell' innestiar Viti ad occhio.

CAPITOLO V.

LA Vite va innestata ad occhio, come si fa agli altri Arbori, ma bisogna, che siano grosse almeno due dita, perchè abbiano forza grande di umor dell'acqua, e della terra, a taccare, e crescere l'occhio della vite, il quale è grande piccandolo col legno; e midolla, o senza midolla, dal sarmento, che ha le foglie, se l'occhio non tenerà a crescere, rinnestatene un altro in altro luogo della Vite, cioè, nel corpo grosso della vite; questa innestatura è più difficile a tenere a crescere, che non sono le altre innestature di vite.

E quivi non farà disconveniente allargarli alquanto intorno la fattura de i vini, e conservazione d'essi, per la qual materia è da sapere prima il tempo di vendemmiare, il quale viene secondo la varietà delle regioni in alcuni paesi facendosi tardi, in altri a buon'ora, e perciocchè la vendemmia in qualunque parte arriva addosso al padrone della vigna, che non se ne avvede, perchè molte volte si maturano più tosto le Uve, che in altre volte, bene è che si provveda di tutti gli stromenti necessari, e massimamente di buone botti; per esse son meglio assai i cerchj vecchi, che

Nuovi quando son però ben gagliardi, e forti, e s'idee ve far questa opera di rassodarle a buon' ora; perchè viene poi la furia, e non si possono avere. In questo esercizio d'Agricoltura, ed anco in tutte le cose, chi fa una cosa tardi, tutte le cose che da essa dipendono sono poi fatte tardi, e fuor di tempo. Si deve lavar le botti bene, e poi mettervi qualche acqua odorifera; perchè tolga il cattivo, e dia il buono odore; questo non è se non bene, e si deve far con diligenza.

Del poter le Viti:

CAPITOLO VI.

Difficilmente si può dare ad intendere il poter le vite, perchè chi a un modo; e chi all' altro più in alcuni luoghi, e paesi, e chi lascia più sarmenti alla vite, e chi manco, e similmente chi lascia alli sarmenti della vite con più, e manco occhi; lascia allo sperone del sarmento, o senza sperone; ma dirò al Potatore pratico, ed esperimentato, che la Vite insegna alla sua grandezza la quantità dei sarmenti che lei vuole per far dell' Uva; nondimeno con manco occhi; si lascia alli sarmenti gli occhi, che crescerà in pampani a far il sarmento più grande con i grapi dell' Uva, che non farà con molta quantità di sarmenti; e con molta quantità di occhi alli sarmenti.

Li sarmenti delle Viti che sono agli Arbori che si avviluppa insieme a catena che si tira alli pali ficcati nel terreno, a legarli alli pali, loro se vi pare tagliar via due, o tre sarmenti, e farli di speroni, con due o tre occhi per sperone che farà di sarmenti con dei grapi dell' Uva, essendo sette, o otto sarmenti alla Vite, e quando potrete i sarmenti alla Vite, avvilupparete insieme i sarmenti che sono nati dagli occhi de i speroni con gli altri sarmenti che sono nati senza sperone, così la Vite si conserva più tempo a far Uva, che non farà con quantità di sarmenti. Gli arbori, che gli sono stati tagliati via i rami a Primavera,

ra,

ra, che è appresso la Vite con i sarmenti avviluppati insieme a catena, tirati, e legati a' pali quell' Uva, che fa quelli sarmenti a catena, si chiama Uva anguanina, la quale non è buona a far buon Vino, perchè i rami che ha fatto l' arbore tagliato, ha pigliato la forza dell' umor dell' acqua, la quale ha umidità, frigidità, lucidezza, chiarezza, morbidezza, e sottigliezza a entrare dentro della terra, la quale terra dentro gli è freddo; ed è cibo a nutrire, e crescere le radici con le piante legnose, e non legnose, come erbe, e l' acqua, e quella la quale digerisce la terra alle radici delle piante, che cresce col calore del Sole, e soffio del vento temperato; ma l' altro anno che viene, che il secondo anno quelli sarmenti tirati a catena si chiamano catenazzi, li quali fa miglior Uva a far buon Vino più che non faceva il primo anno, il terzo anno si taglia via i catenazzi delli sarmenti delle Viti alli sarmenti, che sono nati alle Viti, li quali sono attaccati con i tralci avviluppati dietro alli rami degli arbori si avviluppa insieme a catena, e si tirano alli pali legati, che sono il terzo anno, l' Uva che fa si domanda Uva pertegarezza, perchè l' arbore ha le perteghe, cioè, i rami grandi; Alcune persone dice al suo gusto del mangiare delle Uve, e bere del Vino, che è meglio l' Uva di catenazzi, e alcuni pertegarezza di stopia, massimamente Uva dora ben matura, e altra Uva.

Ancora se vi pare scavezate, cioè, tagliate via la metà dei rami dell' Arbore, così l' Arbore farà Uva anguanina, e Uva di catenazzi, e Uva pertegarezza in tre anni; Il primo farà Uva anguanina, il secondo a catenazzi, il terzo pertegarezza; così ogni tre anni potrete accomodar l' arbore, nel modo suddetto.

In alcuni luoghi l' Uva bianca, e negra, alcuni la domanda Uva a traverso a far il Vino insieme, perchè lei non ha la guscia dura del granello, col grappo, come ha l' Uva dora, la qual si difende meglio dalle percosse dell' acqua piovana, e furie grandi dei venti, che non fa le Uve sopradette, le quali in alcuni

cuni luoghi si domanda Uva tenera, perchè ha la guscia tenera, alle granelle del grappo dell' Uva . E sopra ciò io son stato in molti luoghi d' Italia , particolarmente dirò di Roma , capo del mondo , ho veduto nel detto paese , e in altri luoghi li sarmenti delle vite giù dietro alli rami , che gli Arbori alti al mio vedere , e giudizio , li grappi dell' Uva , che sono a quelli pampani , ovvero sarmenti sia più travagliati , e conservati a macarse le granelle al grappo dell' Uva per li fossi di fortunali grandi de' venti , che non fa li sarmenti avviluppati insieme a catena , tirate con li pali legati alle catene .

Del far buon Vino dall' Uva .

C A P I T O L O V I I .

Volendo fare buon Vino , bisogna che l' Uva sia ben matura , e pigliata verso Levante , o mezzogiorno , perchè li dà bene il calore del Sole a far miglior Uva , che non fa in altro luogo , e di vite di arbori che abbia i rami di tre anni , che sia Uva pertegarezza , o di catenazzi , come ho detto al capitolo passato , ma meglio sarà di vite basse , come di vigna o di lasciare , cioè , a leve , perchè la vite bassa fa miglior vino che non fa agli arbori alti .

E poi quando farete vendemmia , farete tagliare a mezzo li grappi dell' Uva , che è stata come ho detto di sopra verso Levante , o mezzogiorno , facendo mettere insieme ammassati uno sopra l' altro quelli mezzi grappi dell' Uva che ha il gambuccio all' aria celeste , serena , stellata , lasciandoli stare così ammassati tre o quattro giorni , coprendoli il giorno per difenderli dal calor del Sole , perchè il Vino piglierebbe l' agro e non faria buono facendo poi ammostare , o pestare bene insieme quelli mezzi grappi dell' Uva , mettendoli a bollire nella tina per due , o tre giorni , facendo quello che vi piacerà , che faccia buon vino da bere , che buon prò vi faccia .

Per-

Perchè causa quella parte del grappo dell' Uva , che ha il gambuccio fa miglior Vino che non fa quella parte della punta del grappo , sia che la parte del grappo dell' Uva che ha il gambuccio ha avuto più presto la forza dalla terra , e dall' umore che dà l' acqua piovana alla terra , che è cibo a far crescere più presto al gambuccio del grappo , che non fa alla punta del grappo dell' Uva , e tanto sono i frutti degli altri Arbori , quando sono grossi , belli , e coloriti al suo proprio naturale , avendo avuto il calor del Sole , col soffio del vento temperato , i frutti sono buoni di licore , essendo stagionati , ben fatti di maturità , e sopra ciò dirò anco del Vino al mio giudizio fatto a sacco , Vino infaccato , consumato , deteriorato , mancato di forza a non dar buono ajuto di nutrimento , e sostanza al bere al corpo umano , come fa l' altro Vino , che non è stato infaccato consumato , ma che si contenta , e goda , che buon prò li faccia.

Quando si debba vendemmiar l' Uva.

CAPITOLO VIII.

LA vendemmia si dee fare quando l' Uva è ben matura , perchè coloro che vendemmiano innanzi che l' Uva sia perfettamente matura , fanno il Vino di poca forza , e di poco durare , e quelli che tardano più di quel che deono , fanno Vino non così buono come dovrebbe esser torbido , e dolce , e se vi piove poi è cattivo , e se inacetisce , e comunalmente si rivolta , e per questa causa si ha da vendemmiar quando è il suo vero tempo , e l' Uva è nella sua vera stagione di cogliersi . In ogni tempo , e stagione , si danno tutti gli avvertimenti , li quali si ponno considerare che siano di beneficio a tutti ; e però con operazione si procede regolatamente servando la mediocrità , laonde come l' Uva troppo matura fa li vini men saporiti , e men atti a conservarsi , così parimente essendo l' Uva molto acerba fa i vini garbissimi , e men grati al gusto

avvertito quelli che vendemmiano di levarle via, avvertano ancora coloro che pestano le Uve, che queste cose sopra dette guastano molto il Vino, così nel sapore, e bontà, come nel durare. Similmente i vendemmiatori sappiano bene conoscere ogni sorte di Uva, perchè di una sorte sia buona possa farne una scelta per farne una botte, o quanto se ne potranno appattare, e quelle che non sono tali si mettano in generale con le altre. Parimente non hanno da mischiare insieme molte forti di Uve, che rare volte il Vino di varj vitami durerà molto, massimamente se sono differenti.

Modo di far bollire, e cuocere il Vino.

CAPITOLO X.

QUanto poi al bollir de' i Vini, nasce una grande questione, fra gli Agricoltori, perciocchè vedendo le tante diversità delle Uve de' paesi de' terreni, che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo, e d'altre qualità, è impossibile a dare un solo ordine, che sia universale, e però non è maraviglia delle tante usanze che tuttavvia si costumano dall'una provincia all'altra, da un paese all'altro, dall'una terra all'altra, e dall'una casa all'altra, come si vede che molti li fanno bollir venti, e trenta giorni, e molti altri non passano quattro, o sei giorni soli, e la ragione che muove quelli che bolliscano così poco i Vini, è che quanto più bollono i Vini, tanto più divengono duri, e grossi insipidi, e alle volte prossimi all'aceto e simili nel colore all'inchioostro, i quali sono di aborrire da ogni tempo, perchè nel bere sono come medicine, e sì anco perchè offuscano l'intelletto, empiono le vene, legano i membri, affogano il fegato, e faziano talmente ognuno, e massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, nè digerire se non malamente, e perciò sono da lodare i vini chiari rossi, che assomigliano a i rubini orientali, di qual
forte

forte sono li vini di Francia chiamati Claretti, li quali tengono il mezzo fra i bianchi, e neri, e sono buoni per tutte le complessioni; e quantunque i Vini pie- ni piacciono al volgo, nondimeno i trasparenti furono sempre laudati dagli uomini giudiziosi; e massimamente dagli Eccellentissimi Fisici. Sono due modi principali del cuocere il vino, l' uno che si mette il vino a cuocere senza guscia, e di questo se ne fa vino chiaro come acqua; e di molto durare, e non suole pigliar tanti vizj, e perchè riposi bene, e riesca ben purificato e chiaro. Quello che bolle con guscio riesce più giallo di color d'oro, e di maggior forza, ma non dura tanto, e questo nell' essersi riposato bisogna mutarlo, acciò non pigli l' odor della vinaccia, che quanto più il vino dopo l' esser riposato sta sopra la madre; tanto men dura, eccetto però se non è Vino di cattive uve, e se si muta lasciarsi star qualche giorno; acciò si faccia migliore. Dice Crescenzio; che in alcuni paesi si acostuma di pestar le Uve, e con i suoi gusci la mettono a bollire nelle sue tine; ma egli lo riprende molto, e con ragione. Il Vino che è di cattiva Uva verde; comincia più presto a bollire, e si posa presto; e quello ch'è di buona Uva, comincia più tardi, e più tardi si posa; perciocchè ha più forza. E questo sarà per ora bastevole a osservare intorno il cuocere del vino.

*In che modo si conserva li Vini; e si corregge
gli guasti.*

CAPITOLO XI.

QUanto poi appartiene al conservar i Vini già bolliti, è da sapere che in questo è principalmente d'avvertire; di aver buone cantine; e insieme buone botti. La caneva, o cantina deve essere nell' Inverno calda, e nella Estate fredda; e il mutar Vino da una botte all' altra vuole essere il tempo freddo; o quando tira il vento di Tramontana, o di chiari; e riposati, che quando piove, o fa tempo velenoso, non si spira

spira bene il Vino dalle vinatoje . Dice Crescenzo , che quando le vigne stanno su'l dar fuori l'Uva , e quando fioriscono le rose si muove la fecce , e il posamento del Vino più che in alcun tempo , e che in quelli tempi si conturba , e non è come in altre stagioni . Coloro che disegnano di voler conservare il suo Vino qualche tempo pigliano , e cavano fuori della botte quel Vino che è nel mezzo di essa , e non quello che è di sopra , o di sotto , perchè in quello di mezzo è la virtù , e la sostanza come dicono gli antichi , e principalmente Esiòdo , e anco scrive Macrobio ; il quale dice che dell'oglio il meglio è quello da alto , e del mele quello che è più sotto , e del vino quel di mezzo , e spesso vediamo per isperienza , che se avvien che il Sole batta in una botte di Vino quel di sopra sarà caldo ; e quel di mezzo sta bene , e fresco , e per questa cagione alcuni , quando hanno i loro Vinni battuti così dal Sole , gli tengono fin tanto che il tempo si raffreddi , e se non è divenuto aceto , il freddo ripara quella scaldatura . Il Sole , e il caldo fanno la maggior parte delle volte diventare il Vino in aceto , e coloro che dicono che si può l'aceto ridurre in Vino , dicono il falso , e s'ingannano , perchè è cosa impossibile dalla privazione ritornare all'abito , che è come tornar dalla morte alla vita , e il Vino divenuto aceto ha perduta la proprietà , e sostanza del Vino , e le sue qualità , ed ha preso la sostanza dell'aceto , e le sue qualità , e Galeno nella glossa degli Aforismi d' Ippocrate , dice , che dell'aceto è cosa impossibile far Vino , perchè ha perduto il caldo , e forza dell'anima , e spirito che i Medici lo chiamano Quinta essenza . Si conserva molto il Vino a non infortire in questo modo ; si piglia un buon pezzo di buona carne salata , grassa , e lardosa , senza magro , e che sia benissimo lavata , e tanto che perda il Sale , e resti netta , ed appièchisi con una corda da dentro la botte , e in modo che stia in mezzo del Vino , e stia quivi , e quando il Vino si verrà dispensando vadasi abbassando la corda , e sia la botte ben ferrata , e cavisi il

Vi-

Vino per la canella, che più presto si guasta quel che si cava tagliando per la botte, e spontandolo, che quello che esce per la cannella gentile, netto, e riposato; Molti conservano i Vini col Gesso, meschiandolo nel Vino quando si pesta l'Uva, e quando bolle, e questo Gesso fa chiaro il Vino, e se è di poca forza il Vino metter si deve più grande quantità, che se fosse possente; ma io non tengo per approvato metter il Gesso, sapendo che è molto cattivo alli corpi umani, e però loderei tener altri mezzi, li quali sono molti, siccome è l'Allume di feccia, Sale comune, Solfo pistato, Acqua di vita, Garofani, Noce moscata, Mastice, Cinnamomo, Cepe longo, Giengiario bianco, Incenso, e molti altri aromati. Molti nel tramutar li Vini, mettono di sopra almanco quattro once d'oglio comune per brenta, o sei once, essendo debole il Vino, e di poca forza, e che l'oglio sia potente per conservar ogni Vino. Si vede che non solamente gli Speciali conservano ogni sorte di fugo con questo licore, ma eziandio il Vino granato, che è tanto debole. Quando metterete l'Allume nelle botti per conservar li vini, è d'avvertire, che non lo mettiate crudo, ma faretelo bollire al fuoco, e lo schiumarete di continuo, fino che averà fatto quattro, o cinque bolli, e come sarà raffreddato ve lo gitterete dentro, e così non potrà far male a quei, che beberanno quel Vino come si tiene, che fa quando l'allume è posto crudo. Alcuni mettono nelle botti l'argento vivo, cioè, lire due per botte di sei brente, e il modo di metterlo è sicurissimo, ponendo in una ampoletta di vetro ben chiusa con cera rossa, e carta pecorina, e così calando con una cordella, acciò stia in mezzo della botte, e resta sempre buono l'argento vivo, e dell'istesso peso, e non offende il Vino, e lo conserva buonissimo per la sua grande frigidità.

Alcuni avvertimenti da correggere gli Vini mal gustevoli , e guasti.

CAPITOLO XII.

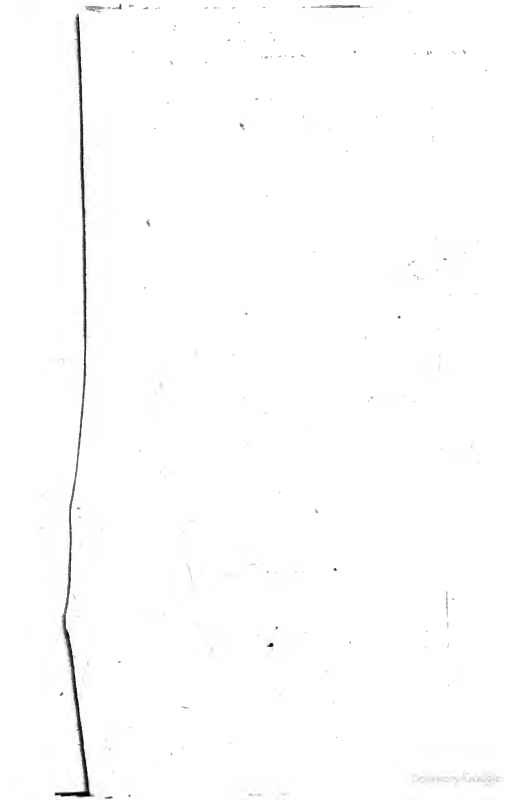
VI sono alcuni Vini , che per essere di mala sorte , o di cattivo vitame , restano asperi , a questi si può pigliare feccia di buon Vino , e di essa faccianfi alcuni piccioli pani , e mettansi a seccare al Sole , e poi pesti , e triti mettansi nelle botti , e cuopransi , avendo il Vino con essa feccia trita ben maneggiato , e gli gioverà molto ; ovvero piglisi farina di orzo , e di essa si faccia due polente con buonissimo Vino , e pesta gettisi dentro la botte maneggiando molto bene il Vino , e indi a due , o tre giorni , che sia ben riposato , mutisi in un'altra botte , e gli gioverà infinitamente con questo travasare . Quando il Vino ha preso sapore alcuno , o sia torbido , il meglio che se gli possa fare è mutarlo in altra botte , che abbia tenuto buon Vino . Tutti i Vini di terreni arenosi riescono molto migliori , trasportandoli da un luogo ad un altro , che con lo stare fermi in cantina ; e il contrario avviene di quei Vini nati in terreni grassi , e se a caso i Vini di queste terre arenose sono scaldati , carichiassi di buoni utri , e con essi si mettano in cammino in giorno di gran Sole , ovvero grandissimo caldo , e dopo si rimetta in luogo fresco , e perderà quella scaldatura , e ogni mal sapore , che secondo il proverbio un Sole , e un caldo caccia fuori l' altro , e similmente il Vino perde molto quel riscaldamento , mettendosi in cantina buona , e fresca sequestrato dal Sole , e venti caldi , perchè questi lo guastano molto , e se sono Vini che si tema doverli inacetire , lascisi nell' Inverno che viene , che il vento fresco le guarisce molto . S' ha da procurare di tor via in ogni modo questo vizio di riscaldamento al vino , perchè oltre che fa che sia di cattivo sapore , fa dolor di testa , e questo è un buon segnale da conoscere il Vino scaldato . Se poi il Vino piglia

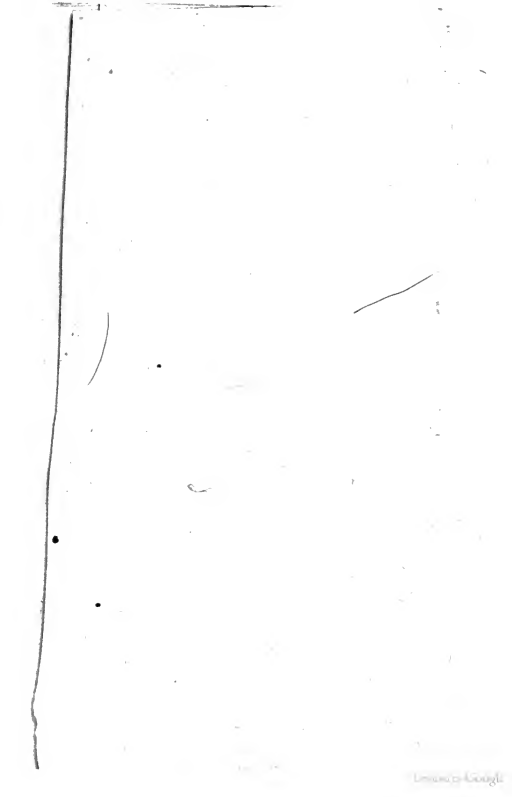
Cc

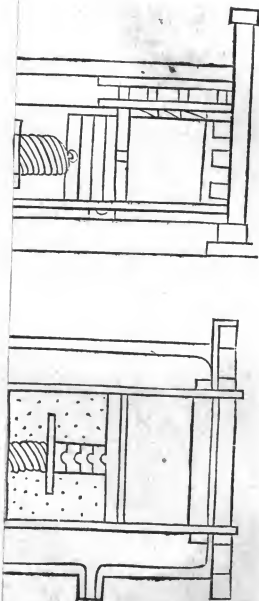
mol-

molta muffa, prendasi pan caldo, come esce del forno, e con esso si atturi la bocca della botte, ove si metta dentro, e ciò si ha da fare tante volte fin tanto, che lo venga a perdere, ed è bene di mutarlo in altre botti migliori. Altri dicono, che si debba prendere buona quantità di Miglio molto caldo, e si debba mettere in un panno di lino molto netto, poi metterlo nel Vino tante volte finchè venga a perder quel sapore, e giova ancora di por Salvia alla bocca della botte, facendosi questa ricetta molte volte la notte, la mattina a buon'ora, e su inverso il tardi, facendo che sia così ben coperta, e che la Salvia non debba toccar il Vino. Similmente è cosa provata pigliar un sacchetto con Sale, e calarlo dentro il Vino, mettendovi insieme con Sale, Gesso, e Finocchio secco, o Anisi. La Muffa veramente è un grande difetto nel Vino, e molte volte si attacca alle botti, e per levarglielo è bene di riempirle di nuovo, o gittarvi dentro buono aceto, che vi stia molti giorni. Molti altri rimedj sono per il Vino che ha difetti, ma perchè non sono buoni per la salute del corpo, io non gli recito, rimettendo il Lettore a quelli che di questo hanno fatto particolari Trattati, facendo con questo fine di quello che ho voluto dire intorno la fattura di Vini, e la conservazione di essi.











M A N U A L E
DE' GIARDINIERI

DIVISO IN QUATTRO LIBRI,

DESCRITTO

DA F. AGOSTINO
MANDIROLA.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

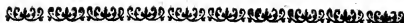
LIBRARY

540 EAST 57TH STREET

CHICAGO, ILL. 60637

1970-1971

1970-1971



D E L

GIARDINIERE

E SUE QUALITA'.

CAPITOLO PRIMO.



L Giardiniere deve essere persona giovane, sollecita, diligente, ed assidua, a cui deve esser nota la cognizione almeno de' li quattro venti principali per fare scielta di buon sito, deve dilettersi di qualche termine d'architettura, per sapere formar la pianta, e compartir bene l'ajete ne' quadri; è necessario, ch'egli conosca ciascuna spezie di fiori per poterli ne' luoghi opportuni collocare; è di mestiere, che egli possieda le regole del far della Luna per non ignorare il tempo di seminare, e piantare; deve finalmente aver in pronto tutti gli stromenti appartenenti all'uso del Giardino, ed in particolare la Vanga, Pala, Zappa, Zappetto, Rastello, Regolo, i Filetti, la Martellina, due Crivelli, uno stretto per li semi, ed un più largo per i Bulbi: il Cavapiante, l'Inaffiatore, alcuni vasi senza fondo, e senza manichi per difender qualche pianta ne' giorni estivi dall'arsura del Sole: un Scabelletto, o Cassettina, che possi stare agiatamente ne' viottoli de' quadri, e di sotto piana, non solo per comodità del Giardiniere, ma per conservarvi dentro la scopetta, la cucchiara, ed i fascetti di verghe con i lor numeri, per segnarle piante più rare. Finalmente deve aver all'ordine l'insitiera con li suoi ordegni, e conservar ogni cosa in luogo apparcato per poterse ne prevalere in ogni occasione riserbando in oltre alcune scope di melica con il schifo,

Cc 3

o por-

Del sito del Giardino .

CAPITOLO II.

IL sito deve avere un poco di declivio , affinchè al tempo delle pioggie l' acqua non vi dimori : dev' esser rivolto all' oriente , coperto dalla tramontana , circondato di muraglia , o cinto di densissima siepe . In difetto d' acqua di vena , vi si deve far' almeno una pozza , per conservarvi la piovana , acciò con essa ne' tempi bisognosi si possi inaffiar le piante . Potrà riservarsi due spazj da Sole , uno per ritirarvi i vasi nel tempo d' Estate , per riserbarli dal soverchio calore , e l' altro per difenderli dal rigor del freddo dell' Inverno .

Della pianta e compartimento del Giardino .

CAPITOLO III.

LA pianta del Giardino sarà di forma quadra , perchè pare più vago all' occhio la forma quadra , di fiori più capace , ed a farsi è più facile degli altri . Il compartimento dell' ajette dovrà esser disposto in maniera , che in ogni una di esse vi si possa ponere più sorti di fiori , tra le quali potrebbesi lasciare anco qualche vano , o fossa per collocarvi vasi o di Giacinti tuberosi , o d' altri fiori intempestivi . Nelli Giardini piccoli in vece di vasi di bucco , di mortella , d' aureola , di ligustro , o simili , potrebbon farsi tanti canali , o guide di pianelle bianche ben cotte , e bene arrotate , ove parimente si potrebbero piantare fiori più dozzinali , perchè stando questi nel primo ingresso ; ed essendo esposti alla prima curiosità d' ogni uno , serbano gli altri , che sono più riguardevoli nel mezzo dell' ajette collocati . Queste non devono farsi di serpilto , d' abrotano , di timo , o d' altre simili piante , come molti fanno perchè innaridiscono la terra , e consumano tanto i

to i bulbi, quanto le radici che gli stan vicine, ma devono farfi, come di sopra diffi, di pianelle bianche ben cotte, ben arrotate, acciò s' unifichino insieme; vogliono effer poſte per lungo, e non per largo; acciò ſtiano più ferme, e non devono avanzar più di tre, o quattro dita ſopra la terra.

Della qualità del Terreno.

C A P I T O L O IV.

Siccome due coſe producono i fiori, le radici una, e i bulbi l' altra, così due ſorti di terreno l' uſo del Giardino richiede, cioè graſſo, e magro. Le radici in generale amano il terren graſſo, e macero, che almeno per lo ſpazio di tre anni ſia ben ſtagionato, e che non abbia cattivo odore. Per il contratio i bulbi per ordinario appetiſcon la terra, che ſia magra leggiera, e quelle degli orti, ſia un poco ſfruttata, e d' ogni altra migliore; e ſi deve ogni tre anni mutarla, levandone un palmo per ogni ajetta, rimettendovene della nuova.

De' Fiori, e loro cognizione.

C A P I T O L O V.

Sempre deveſi far ſcielta di quei fiori, che ſon più riguardevoli, perchè altrimenti inutile ſarebbe l' occupazione, e l' opera. Ciascuna ſpecie d' eſſi doverebbe ſtar daperſe, e particolarmente quelli, che fanno il fiore maggiore del bulbo, come la Giunchiglia di Spagna doppia, il Narciſo reſco, e ſimili, e tra le radici li Ranuncoli, e perciò che queſti non ammettono il conſorzio d' altri fiori. Li Tulipani, e gli Anemoni ſi poſſon collocare attorno all' ajette vicino alle pianelle, e gli altri fiori in mezzo, con altra ſpezie d' eſſi tramezzati, e così in ogni ajetta la varietà di fiori farà una viſta vaga, e dilettevole. La cognizion de' quali è neceſſaria per ſaper il ſito ove ſi hanno a ponere,

cioè se in luogo ombratile, o solare; se in terra grassa, o magra; se ne' vasi, o nell' aiette; e incio si deve ben' osservare acciò si possi coltivare ognuno di essi secondo la qualità della sua natura.

Della coltura generale de' Fiori.

C A P I T O L O V I.

IL buon Giardiniere non deve ignorare il modo di coltivare i fiori, conciossiachè in una stessa maniera non tutti si coltivano, ma come fra di loro son diversi, così ricercano anco diverso studio, e però deve si sapere il tempo di porre in assetto il Giardino, il modo che deve tenersi nel piantare, l' ordine, che deve osservarsi in raccorre i semi, le regole del seminare, la stagione di trapiantare, la maniera d' inaffiar le piante, il tempo di sbarbar l'erbe inutili, l' ora d' espurgarlo dagl' animali nocivi. Finalmente come, e quando si devono cavar, e conservar i bulbi, e le radici di fiori, acciocchè tutte le cose siano fatte con i debiti modi.

Del tempo d' affettare il Giardino.

C A P I T O L O V I I.

IL vero tempo di metter in assetto il Giardino, di seminarvi, e di piantarvi i fiori sì di bulbi, come di radici, è dopo l' Equinozio di Settembre fino all' ultimo di Ottobre, perchè in quel tempo cadendo spesse piogge dal Cielo, dalla terra rimovono il focore, che stermina le piante: sicchè ella dall' acque agitata di maniera si risente, che giubilosa presenta il seno per riceverne come benigna madre, i semi, e le piante nelle viscere sue.

Dell' ordine, che deve tenersi in piantare il Giardino.

CAPITOLO VIII.

SE il Giardinierè vorrà piantar bene e con ordine il suo Giardino, dovrà aver prima fatto il disegno, e la pianta di esso in carta, e secondo, ch' egli verrà collocando i bulbi, e le radici nell' ajette di terra, così le noterà anco in quelle disegnate su la carta, acciò possi sapere la qualità de' fiori, che in ciascheduna v'è collocati. Nel piantar quest' ordine deve osservarsi: da ciascheduna ajetta cavasi la terra alla bassezza di un piede in circa, gettandola nelle vie, o dove sarà maggior comodo, che in fondo rimane, dovrai destramente sollevarlo col vanghetto acciò le pianelle, che vi sono attorno non si smovino. Ciò fatto crivellisi la medesima ajetta, tanto, che venghi all' altezza proporzionata, ed uguagliatela bene con una rasieretta, vi si collochi i bulbi in maniera, che sian ugualmente distinti: onde per ben ordinarli devesi segnar prima il suolo con un regolo, rigandolo con un stile a foggia di graticcia, e nell' incrociature porvi i bulbi, mettendoli in modo che sian sotto quattro dita, ed altrettanto fra di loro distanti, più, o meno, secondo la grossezza, e picciolezza d' essi, dopo ricuoprissi con essa terra a segno, che sopravanzi due dita le pianelle. Poi con la rasieretta s'appareggi, e se per le piogge, o per la sua gravezza calasse, riempiasi il vano con altra terra pur crivellata, e che sia magra, leggiera. Attorno alle pianelle, come già dissi, potrebbero collocarsi o gl' Anemoni, o gli Tulipani, avvertendo di non ponervi Ranuncoli, perchè questi tanto nell' ajette, quanto ne' vasi voglion star soli. Compito di piantar il Giardino con l'istesso ordine si spazzi d'intorno le pianelle dell' ajette con la scopetta, e le stradelle, e le vie con scope di melica, che son più a proposito dell' altre, che con la ruvidezza loro iscavando le vie rendono quella deformità al Giardino, che

li

li vajuoli a' bambini, dimostrandosi tanto più vago, e maestoso questo bel Teatro di Flora, quanto, che con la bellezza di fiori vien' anco accompagnata una più esatta pulitezza delle vie.

Del modo che deve tenerfi nel piantar ne' vasi.

C A P I T O L O IX.

ORa che abbiamo insegnato il modo di piantar i bulbi, e le radici nell'ajette, è ben'anco dovere, che diciamo come essi si devono collocar ne' vasi. Questi che vogliono esser vernicati, che son migliori, hanno d'aver una tal proporzione, che tanto sian alti, quanto nell'orificio son larghi, devon tuttavia nel fondo esser due dita più strette, che nella bocca, affinchè più facilmente, e senza lesione si possa estrarre le piante con la lor terra. Per ricoprir il forame da basso non s'adoprin coccie piane, ma pietruccie di fiume, o balle di balestra cotte, che per la ritordezza loro non s'uniscon insieme, e così danno più ampio spiraglio all'acque, affinchè non si trattenghino ne' vasi: causa potente, che si guastin le piante. Sovra di queste balle, o pietre sumali bisogna por terra grassa, e macera passata per vaglio stretto se devono collocarvi radici; ma se vi ha da piantar bulbi, è d'uopo di porvi terren magro, leggiero e passato per crivello, tanto che il letto ove hanno da stare i bulbi, o radici stia quattro dita sotto l'orificio d'esso vaso, e più, e meno, secondo richiede la qualità della pianta, che vi si deve mettere, ponendone una per vaso, e se ne capisse di più, vi si devon, per evitar la confusione, collocar solo quelli, che son della stessa specie ponendoli lontano dall'orlo del vaso quattro dita, acciò ricevino maggior alimento. Appianato il letto vi si collocaranno bulbi, o le radici che stiano ben'assettate, e ricoprirassi con l'istessa terra, tanto ch'avanzi un poco sovra del vaso; conciossiach'essa per la sua gravezza sempre vadi calando. Finalmente così piantati,
non

DE' GIARDINIERI.

411

non devon subito esporfi a' raggi del Sole, massime se nell' Autunno il caldo predomina, ma se son bulbi devon tenerfi in luogo ombroso, ed arioso; e se son radiche s'aspetterà che comincino a germogliare, ed allora si espongono in luogo aprico con quell'ordine di architettura, che miglior sarà giudicato per abbellir il Giardino.

Dell' ordine, che deve osservarsi in raccogliet i semi.

CAPITOLO X.

LI semi di qualsivoglia pianta in questa maniera si raccolgono: si lascia nella pianta un fiore, o due al più, cioè quelli, che son più vigorosi, e i primi a fiorire, tutti gli altri si tagliano. Maturato il seme con diligenza si raccoglie, e si conserva per seminarlo nell' Autunno a tempi debiti, eccettuati però li semi di Garofani, e quelli degli Anemoni, che subito raccolti si seminano il giorno avanti la Luna piena, e che spiri il vento australe, perchè questi più d'ogni altro apre le viscere della terra, e dà vigore a' semi, e però se in quel tempo non spirasse, o che per il soffio d'altro vento freddo l'aria s'irrigidisse, si tralasci fino al plenilunio seguente.

Del tempo, e modo di seminare.

CAPITOLO XI.

IL tempo più opportuno di seminare è Marzo, e Settembre a Luna mancante, dalli sedici fin alli venti, conforme a quel detto.

Quando cresce la Luna pianta i fiori,
Spargi, quand' ella manca i semi loro,
Che con questo lavoro
Verran sì pieni, e di sì bei colori.
Ch' inarcherà le ciglia
Ogn' un, che li vedrà per maraviglia.

Nel

Nel seminar poi, questa regola si dovrà tenere. Li semi, che han la cortecchia dura, e che al nascer si rendono contumaci, si fenderanno un poco; che così ricevendo il varco libero di sopra, facilmente germoglieranno: avvertendo, che de' semi, son migliori quei che posti in acqua vanno al fondo. E acciò restino preservati dalla molestia de gl' animali nocivi, si metteranno in infusione nel sugo di Sempreviva, che tanto lor conferisce, che oltre la sicurezza, li fa venir anco più belli, e vistosi. Dopo in buona terra si spargano, ma però che sia leggiera, passata prima per vaglio stretto, apparecchiata ne' vasi, o ne' catini, che si dovranno poi coprire, i grandi un dito, o più, i minori mezzo dito, o meno restino sopra terra. Questi s' espongan al Sole per due, o tre ore; quand' è tramontato ogni sera si spruzzino con una scopetta a stille minute. Nate le pianterelle si lascino sempre al Sole, e ogni sera si bagnino, come s'è detto, e secondo che cresceranno così si andrà crescendo della medema terra. Ma li semi di bulbi leggermente s'irrichino, bastando solo di tenerli umidi, acciò non si corrompino per esser teneri, e picciolini.

Del tempo di trapiantare.

C A P I T O L O XII.

Dl Primavera, e d'Autunno si trapianta i fiori, di Marzo, e nella stagione di Settembre, e questo faffi a Luna crescente, cioè dalli dieci sino li quattordici, e particolarmente nel giorno duodecimo di essa Luna, ed allora in buona terra nell' ajette, o ne' vasi ben apparecchiata si trapiantano i fiori: avvertendo di guardarli l'Inverno dal freddo, ritirandoli al coperto, e arioso; ed all'Estate difenderli dal gran caldo, ponendoli in luogo non dominato dal Sole. Li bulbi, che sono di semi, non si trapiantano se non passati li due anni, e allora si mettono in terra robusta, per aver' il terzo, o quarto anno il suo fiore: s'avverti, che

che i bulbi minori più vicini, e i maggiori più sotto, più lontani devono esser collocati nell'ajette.

Dell' ora, e modo d' inaffiar le Piante.

CAPITOLO XIII.

LE Piante nel tempo di Verno non devon' esser umettate con l'acqua, che due, o tre ore dopo, che'l Sole è apparso in Oriente, non la sera, quando egli v'è in Occidente, perchè il freddo della notte potrebbe congelar la terra, e questa interizzir le piante. In adacquarle bisogna aver l'occhio in non bagnarle, ma dargli l'acqua attorno con diligenza. Per il contrario d' Estate devi inaffiarli la sera dopo tramontato il Sole, e non la mattina, perchè il soverchio caldo del giorno potrebbe riscaldare l'acqua, e questa infocar la terra, di modo che le piante alterate dall'eccessivo calore nella lor languidezza rimarebbero estinte. Deve anco il buon Giardiniere esser' avveduto, che le piante picciole minor copia d'acqua ricercano, che l'adulte, e però queste bagnarsi più di quell'altre che vi si deve usar maggior diligenza.

Del tempo, e modo di levar l'erbe inutili.

CAPITOLO XIV.

LA pulitezza del Giardino non solo serve per dar gusto all'occhio, ma serve anche per vita, e alimento a i fiori; e però non solo tenirassi monde le vie strade dall'erbe infruttuose, o da altre immondizie, ma purgar'anco le ajette da tutte le piante che sono inutili. E ciò non deve farsi quando la terra è troppo risecca, perchè allor troncandosi l'erbe, sotto le radici, rimarrebbero con maggior vigore, e forza nel dilatarsi. Nè si deve fare quando è assai bagnata, perchè con le stesse radici strappandole verrebbe seco

feco attaccato il terreno, di che non renderebbe, che nocumento alle vicine piante. Il tempo più opportuno sarà quando la terra non è nè troppo secca, nè troppo bagnata, ma che dall'umido, e caldo sia rilasciata, e disciolta, e che l'erbe siano assai cresciute; avvertendo nell'istesso tempo d'appareggiar con le mani, e con diligenza la terra, acciò nelle ajette resti ugualmente accomodato.

Dell'ora, e modo d'espurgar il Giardino dagli animali nocivi.

C A P I T O L O - X V .

GLi animali, che sono più nocivi ai Giardini; son le ruche, le lumache lumbrichi, le forbicciole, le pulci verdi, le ascaridi, le formiche, i topi, e le talpe.

Contro le ruche devesi operar la mano scorrendo la mattina le piante, che stanno interizzite, e dal gelo della notte assiderate, facilmente cadono a terra, e essi calpestando.

Contro le lumache non dev'esser il Giardiniero un altro limace, ma ha da esser diligente in cercarle di mattina, e di sera, e specialmente ne' tempi piovigiosi, che all'ora uscite alla pastura facilmente si trovano, e s'uccidono.

Contro i lumbrichi s'usa la medesima regola, perchè anco questi al tempo delle piogge foglion uscir da lor forami, e se vuoi, ch'eschino in altri tempi spargi per le vie il decotto di semi, o foglie di canepa, che tosto usciranno.

Contro le forbicciole, ficchisi una bacchetta in terra all'altezza d'un palmo sopra, ponendovi un cannelo voltato con la bocca all'ingiù, questi animali, che amano di star nascosti, si ridurranno, e così facilmente s'amazzano.

Contro le pulci verdi, che consumano i bottoncini delle Rose, e danneggiano l'altre piante, s'adopra
ace-

aceto, o oglio di sasso, e con quelli bagnarle, che muojono tutte.

Contro li ascaridi, o altro simil verme, che più dell'altre piante quelle de' vasi infestano, prendasi l'uso, e mettasi dentro a un secchio, che vi sia tant'acqua, che ricuopra il fondo d'esso vaso quattro o sei dita, vi si lasci per lo spazio di un quarto d'ora, che annotate da quell'umido usciran fuora.

Contro le formiche, pigliasi un osso, e più ancora, mezzi spolpati si gettino in terra in quei luoghi, ove questi animaletti dimorano, che allettati da quel cibo in gran copia vi concorreranno: e pieni gl'ossi d'esse si scotino sopra del fuoco, o acqua, replicando più volte, che così si distruggeranno facilmente. Ma se anderanno per terra in ordinanza, consumeranno col fuoco di paglia, ovver cenere, che sia ben calda.

Contro i topi pigliasi un gatto, e se sarà più di uno meglio sortirà l'effetto, questi si scortichino, e s'em-pino le pelli di paglia, e ben cucite, che saranno in modo, che si tenghino in piedi s'ungeranno tutte di fuora con il lor proprio grasso, e così in piedi, in quei luoghi si porranno ove soglion praticar gli animali tanto nocivi, che dall'odore spaventati, dalla vista impauriti, frettolosi se ne fugiranno. Si posson anche operar trappole, o morselli fatti di vetro pesto, di gesso, e cascio impastato insieme, lasciando da parte i veleni, acciò non portassero danno ad altri.

Contro le talpe, quando si vede la terra sollevata, e che nella superficie si muova, dovrà accostarvi il Giardiniero, acciò non fuga, perchè se bene non ha senso visivo, ha però l'uditivo acutissimo. Accostatosi dunque deve far presto col rovesciar la terra, perchè ben spesso con essa viene anco accompagnato l'anima-le, ma se la terra stà ferma, in tal caso devesi in quel luogo più volte ficcarvi la punta della vanga, o d'altro instrumento acuto, acciò se essa non resta uccisa, resti almeno sfordita dalle punture.

*Del tempo , e modo di cavare , e conservar i bulbi ,
e le radiche .*

CAPITOLO XVI.

IL vero tempo di cavar i bulbi , e le radiche , è dal principio di Giugno per tutto Agosto . Questi si cavano per il più passati li tre anni , ed allora più facilmente riesce ; perchè la terra è rifecca dal Sole , e non è bagnata dall'acqua , e quelli prima devono cavarfi , che sono i primi a produr fiori , come Narcisi , e Tazzette . Nello scassare , questa regola devi osservare : Da un capo dell' ajetta si deve dislogar destramente la terra col cava-piante , o con la cucchiara ; avvertendo di fare il tutto con destrezza , affinchè qualche bulbo non venisse dal ferro intaccato , che se ciò accadesse , si prendi subito della polvere ben adusta , e si spargi nella ferita che li sarà di medicamento giovevole . Cavati che saranno i bulbi non si tralasci di ripassar la medesima , affinchè se ve ne fosse alcuno non vi rimanghi , che impedirebbe poi l'ordine degli altri ; e questa istessa regola si potrà usare in iscassare il rimanente . Li bulbetti in nessun modo si distaccino dalle madri , ma tutti uniti con le lor tuniche , e invogli siano sottratti dal Sole , e dall' pioggie , e si conservino in una stanza calda , ed asciutta distesi in terra , o sopra qualche tavola per sette , o otto giorni ; finalmente si riponghino in cestelletti ciascuna sorte da per se , appendendoli a travi di qualche altra stanza rivolta a tramontana , aria salutare a bulbi , perchè mantenendoli freschi ottimamente li conserva ; avvertendo , che li bulbi piccoli come giunghiglie , fritellarie , e simili per meglio conservarli devono esser involti nella carta , e custoditi nelle scatole . Vi sono altri , che gli cavan ogni due anni , scassando una parte del Giardino per anno , e ciò fanno dopo l'Equinozio di Settembre , e osservano quest'ordine : scassata un' ajetta con diligenza , levano il multiplico da bul-

bulbi sottilmente, dopo rasfettatala conforme alle regole già dette, e subito ve li ripianta, ponendo il moltiplico da banda per situarlo poi in luogo appartato, e questo istesso ordine osservano in tutte l'altre ajette.

Le radici devono cavarfi con la medesima regola, come Anemoni, Argemoni, che ogni anno devon levarfi tanto dall'ajette, quanto da i vasi, essendo al putrefarsi molto soggetti: asciutte che siano, avanti che si riponghino nei cestelletti si stacchino le linguette superflue; e poi si conservino, come già dissi dei bulbi. Li ranuncoli subito, che avran secche le foglie dovranno esser tolti da terra, ed asciutti che siano si ponneranno in scatole con arena insieme.

L'altre piante, ch'hanno perpetue le radici, si caveranno all'Ottobre, o al Novembre, che subito dovranno ripiantarsi, come diremo a suo luogo nella cultura particolare di Fiori.



LIBRO PRIMO

DELLA COLTURA PARTICOLARE DE I FIORI:

Gl'la, che fin qui abbiain trattato della cultura de' Fiori in generale, dovremo per l'avvenire trattare di ciascheduna specie di essi con la di loro cognizione; e coltivazione in particolare: e perchè li Narcisi sono de' primi a farci pomposa mostra delle vaghezze loro; per ciò da questi ancor noi daremo felice principio.

Delli Narcisi:

CAPITOLO I.

LI Narcisi sono di varie sorti, e di diversi colori; perchè se ne trovano di bianchi; di gialli, di solferini, di semplici; di doppj; di maggiori; di minori, di primaticci, di tempestivi, e di tardivi. Li più comuni sono li Costantinopolitani; il Boncore, il Raguseo, il Cornicolato, il Giallo, il Silvestre stellato, il Roseo minore, e maggiore, il Montano tardivo, il Narbonese, l'Inglese, il terzo del Mattiolo, e l'Emerocale Valéntino.

Il Costantinopolitano, o Bizantino, che si chiama anco Calcedonio, produce nell'estremità del gambo da dieci in dodici fiori, quali hanno le foglie bianche, e folte, ma v'è alcune foglie piccole, che si frappongono col calice di color giallo.

Il Boncore è solo differente dal già detto, che questi tra le foglie bianche ha il calice increspato, e dal nome dell'inventore vien detto del Boncore.

Il Raguseo in vece delle foglioline bianche, che fanno in mezzo, ha un cerchio giallo crespatto con molti giri,

giri, è tutto pieno, e perch'è venuto da Ragusi, però si chiama Narciso Raguseo.

Il Cornicolato è di due forti; maggior è minore; il maggiore produce fiori in quantità; ma alcuna volta in qualche parte abortivi: le foglie di questi son bianche, in mezzo ad alcuna d'esse si stende una linea gialletta molto rilevata, che nell'estrema parte forma come un cornicello.

Il minore produce quattro; o cinque fiori; ch'hanno sei foglie piccole, e bianche; dal mezzo delle quali spunta il calice di color giallo crepato; e pieno; con sei cornicelli a guisa di stella del medesimo colore, e da quei cornicelli, che spuntano vien chiamato Cornicolato.

Li Gialli son di più forti; tutti nondimeno hanno i fiori con le foglie, con il calice di color d'oro; e son diversi fra loro di grandezza, di forma; e di colore.

Il Silvestre stellato fa il fior doppio; le cui foglie son di color giallo in paglia, e spartiti a stella.

Il Roseo minore di color giallo acceso è di foglie pieno; vien anco detto Fraseo, ch' in lingua Francese vuol dir collare, perchè a foggia di collare a lattuca è crepato; ma per il più abortisce.

Il Roseo maggiore, dett'anco Silvestre Oltramontano non produce se non un sol fiore; questi spiega nel mezzo a guisa di calici spesse foglie incartocciate, che gille; accese; e pallide; e verdéggianti aprendole a poco a poco sviluppandosi sembra di grandezza una rosa gialla; ma alle volte offeso dalla nebbia o dall'acqua; anch'egli fa un aborto.

Il Montano tardivo; ch'anco Musasso è chiamato, manda fuori tre; o quattro fiori di sei foglie bianche; e maggiori di quelle del Narciso comune, ma fiacche; e disposte a modo di stella col calice largo, di color sulfureo, e rancio.

Il Narbonefe spunta uno, o più fiori bianchi minori di quelli del Narciso assai, incomparabile: ha il calice giallo, e grande, che s'allarga nella bocca a guisa di quella d'una Tromba.

L'Inglese ha il fiore più grande del sopradetto, ed ha il calice giallo, ma è ugualmente rilevato.

Il Narciso terzo del Mattiolo dalla cima del gambo (ed è più piatto, che tondo) sparge intorno da dieci, o dodici fiori bianchi, che dilatan sei foglie lunghe, strette, disunte, e spartite a stella: nel mezzo delle quali ha il suo calice con alcuni stametti, ma le foglie per esser fievoli, e massime negli orli, perciò è di poca durata. Questi fiori s'apron' a parte tre, o quattro per volta, e mentre gli altri successivamente fioriscono, i primi s'impassiscono.

Il Narciso Emerocalle Valentino dalla sommità del fusto manda fuori otto, o dieci fiori, simili al già detto, che a farsi veder son così ritrosi, che di essi non ne fa mostra, che di uno, o due per volta, e questi cominciano a marcirsi quando gli altri voglion fiorire. Ciascun di questi fiori ha la similitudine del Trombon bianco, avendo le foglie candide, lunghe, strette, disgiunte, e spartite a stella, dal mezzo delle quali si solleva un calice grinzato nell'orlo, che di lunghezza è come il Trombone, ma è tanto debole, che non dura appena un dì, e però vien detto Emerocalle, che vuol dir fior di un dì, o bell'un dì.

Coltura d'essi.

Tutti li sopradetti Narcisi ricercano una istessa coltura, cioè il posto assai solatio, il terren da Ortagile, o da erbaggi; voglion star sotto sei dita, in distanza fra di loro quasi un palmo passati li tre anni si cavino per levar loro il soverchio moltiplico.

*Belli Narcisi detti Massimi ; Non ha pari , o
Incomparabili :*

CAPITOLO II.

UN'altra sorte di Narcisi ; oltre li già detti si ritrova ; i quali perchè sono più grandi degli altri ; Massimi , Non ha pari , o Incomparabili vengono chiamati. Questi sono il giallo in oro , il giallo pallido , il solfarin' orlato di rancio , il candido maggiore , e minore ; il candido maggiore col calice giallo , il minore simile , ed il solferin doppio.

Il giallo in oro dà sei foglie di color giallo acceso unite ; e ben' aperte col calice ; che nel fondo allargandosi s'innalza quasi la grossezza d'un dito.

Il giallo ; ch'impallidisce non è differente del già detto , solo le foglie avendole più strette , disunte , e trepate ; come anca nel colore , perchè nel nascere l'ha giallo ; a poco a poco cangiandolo divien solfarino dilavato.

Il solfarino pur'è simile al giallo in oro , perchè prima fiorisce , e cresce sempre col color pallido , ed ha il calice orlato di rancio più grande ; e le foglie più larghe , e più congiunte.

Il candido maggiore spande le sue foglie disgiunte , ma il minore le spande più strette , e più unite ; e così il candido maggiore col calice giallo : in altro non vi è differenza dal minore , che questi ha le foglie più brevi , ed il calice di color più acceso.

Il solfarino doppio spande fin'a tre giri di foglie assai grandi ; e fra questi giri si frappongono alcune foglioline di color giallo acceso , che per la sua pienezza ; e vaghezza si può veramente chiamar Massimo , Non ha pari , e Incomparabile ; perchè raccoglie in sé la gloria , ed il pregio di tutti gli altri.

Coltura di essi.

Questi Narcisi appetiscono un sito mezzanamente so-
lato , terra da erbaggi , ricercano la profondità di
quattro dita , più di mezzo palmo d'intervallo , dopo
il terzo anno si cavano per isgravar loro la numerosa
prole che farebbero.

Delli Narcisi Indiani.

CAPITOLO III.

SI trovano sei altre sorti di Narcisi detti Indiani ,
perchè dalle Indie son venuti , mescolando però fra
loro il Verginiense. Questi come sono fra loro diversi
di fiori , e di colori , così con diverso studio ricercan
d'esser coltivati ; e questi sono il Narciso Virginien-
se , il Jacobeo , il gigliato rosso , il gigliato avvinato , il
gigliato sferico , e lo scaglioso di foglie geminate.

*Del Narciso Virginien-
se.*

Questo vien dall'Isola Verginea , portando il nome
con sè , fa il fiore bianco succido , che a parte a
parte di color caricandosi , in rosso chiaro si converte .
Questi spande le foglie a guisa del Tulipano di Persia ,
ma però maggiori , che non l'apre mai affatto .

Coltura di esso.

La sua cultura deve esser più ne' vasi , che nell' ajet-
te , vuol esser collocato sotto non più di due dita , si
contenta di mediocre Sole , e rare volte si cava .

Del Narciso Jacobeo.

Il Jacobeo spande fin a quattro fiori di sei foglie
scannellate da suoi picciuoli attorno al fusto di color di
por-

porpora, che languisce in rancio. Ciascun fiore nella sua fattezze è simil al Giglio bianco: ha sei fila lunghe, e bianchiccie, che finiscono in bottoncini, che ha del giallo, il filo di mezzo ha del rosso; ed è degli altri il più lungo. Questo fiore al contrario degli ordinari solleva prima il fusto con il fiore, e poi comincia a spuntar le foglie.

Sua Coltura.

Il Narciso Jacobeo deve esser collocato nel vaso, appetisce il terren magro e sabbioso, si pone sotto due dita, richiede acqua, e Sole fin che alli primi freddi averà secche le foglie, ed in quel tempo ritirasi al coperto in luogo aperto, ed arioso; ed in questa maniera si lascia senza fargli altro studio fino a mezzo Maggio: Allora se gli leva diligentemente la terra di sopra, tanto che il bulbo tutto scoperto rimanghi; avvertendo di non offender le radici. Dal bulbo si separa con destrezza il multiplico, e si ricuopre con la stessa terra; poscia si adacqua tanto fin che la terra resti ben inzuppata, e così si lascia al Sole, e pioggia, non restando da inaffiarlo quando sarà il bisogno. Questi rare volte si cava per ilgravarlo dalla moltitudine di bulbetti da piantarsi separati in altri vasi; io nondimeno ho più volte esperimentato, che con la coltura ordinaria questo Narciso fiorisce meglio.

Del Narciso Gigliato rosso.

Il Narciso Gigliato rosso, chiamato anco Narciso bella donna, spunta da venti, e più fiori piccoli lunghetti di color verdone, e appresso l'uno l'altro s'aprono pendivi sollevati, ristretti, e densi. Questi fiori assomigliano al Giglio bianco di forma, e grandezza; ha però le foglie del fiore più unite, e meno rovesciate, è di color bianco mischiato col rosso, e quanto più invecchia, tanto più colorito diviene; il centro del fiore si dentro, come fuori biondeggia; ha sei fila, che

sei fila, che biancheggian da piedi a capo; rosseggiano, e terminano in alcune cimette lunate, che somigliano al verdegiallo; lo stame di mezzo è senza bottone; ma degli altri è più lungo; e colorito; fiorisce nel principio di Settembre.

Del Narciso arvinato chiaro.

Questo Narciso vien detto anco bella donna falsa; ed è differente dal già detto, ch' il gambo è più sottile, e ritorto; produce manco fiori; e son più piccioli; e di color più schiarito.

Cultura di essi.

Li sopradetti Narcisi van meglio ne i vasi grandi; che nelle ajette, e vi si conservano meglio; vogliono assai Sole; il terren magro, e arenoso; la profondità di tre dita, e non più, e cavanli rare volte.

Del Narciso gigliato sferico.

Il Narciso gigliato sferico; che si nomina Ornithogalo sferico, e molti massime indiano, è da più moderni Giardinieri vien nominato la Girandola. Questo spunta il fiore prima del gambo; poscia inalzandosi come una bocca si apre; dentro quella vi si scuopre molti fiori, che a parte allargandosi formano come una sfera. Dalla cima del gambo spesse; e lunghe fila si stendono di color rosso, tra quali spuntano anco certi gambetti lunghi un palmo; e larghi un dito; di figura triangolare, di color verde; e rosso, con certi capi come gusci di Tulipani, ed essi chi pendente; e chi sollevato se ne stanno. Nella cima loro spunta il fiore con cinque foglie di color cremesino rivolto in su; e innellate come il riccio della Signora. La foglia di fuori s' innalza con sei fila in mezzo assai vistose dello stesso colore, e finiscon in capitelli mobili, e grandetti, che van diminuendo di color giallo solco, il setti-

me

mo più degli altri si allunga, nella sommità si aggriffo, e torce, ed è di color di porpora. Tra l' uno, e l' altro fiore vi è tre dita di spazio poco più. Fioriscono questi uno dopo l' altro, nè alcun di essi infiappisse prima, che gli altri con ordine bello il fiorito parto non abbiano esposto. Spuntano di Settembre, e durano un mese incirca.

Sua Cultura.

Serve la stessa di sopra, avvertasi solo, che questo vuol più caldo, che umido; però vi usi più diligenza degli altri.

Del Narciso Scaglioso.

Oltre il nome Scaglioso, vien anco chiamato Suerzio, e Colchico massimo Indiano. Spunta dal suo involglio un fiore simile al melagrano con sei, o più foglie rosse, e di color vermiglio; e queste racchiudono in se molti fiori piccioli, di color rosso bianchiccio, e mezzo aperti; da essi fiori vi esce tre stami rossi con i capitelli gialletti. Sfiiorita la pianta, e che il gambo va in seme, le foglie da basso spuntano, nè prima vengono, che sia caduto il fiore, che rare volte si vede fiorito, ma è vago.

Sua Cultura.

Il suo sito deve esser più ne i vasi grandi, pieni di terra magra, e sabbiosa, che nelle ajette, con la profondità di tre dita. Quando avrà secche le foglie se sarà nell' ajetta; si lascerà seccar la terra intorno aggiungendovene dopo dell' altra sopra, acciò non resti offeso dall' acqua, e dal Sole; e se sarà nel vaso, si dovrà ritirar al coperto in luogo aprio, e arioso.

Delle Tazzette.

CAPITOLO IV.

LE Tazzette son di varie forti, e di diversi colori, perchè ve ne è di bianche, di pallide, di solferine, di semplici, di doppie, di maggiori, di minori, delle primaticcie, tempestive, e tardive.

Le maggiori son di due forti: unita, e disunita: la unita spande sei foglie bianche, larghe, che una va sopra l'altra col calice in mezzo del medesimo colore. La disunita ha anch'essa sei foglie bianche col suo calicetto bianco, ma le foglie più strette, e disgiunte, nè spandon così bene come quelle della prima.

La minore non è differente dalla prima, che nella picciolezza de' fiori.

La pallida fa le foglie larghe unite, ed il calice di color sulfureo dilavato.

La sulfurina fa il fiore alquanto minore, ed ha il calice, che gialleggia.

La doppia è la più riguardevole, e la più pregiata, e per la pienezza delle foglie anco di tutte l'altre la più vistosa, ma questa come è rara, così rare volte fiorisce.

Coltura d'essi.

Vogliono le Tazzette il sito solatio, il terren da erbaggi, ricercan la profondità di sei dita, o la distanza di un palmo; dopo il terzo anno si cavino per ilgravar la copiosa prole. Queste, come anco i Narcisi, vogliono esser le prime ad esser cavate, e le prime ad esser ripiantate.

Delli Jacinti.

CAPITOLO V.

LI Jacinti per la sua diversità sono tanti vertuni, che leggiadramente gareggiano cogli stessi Narcisi, perchè di tante sorti, e di colori sì diversi se ne trovano, che è una maraviglia. Sono questi in sembianza di calicetti, che attaccati a suoi picciuoli, sporgono dal gambo, da piedi formano un bottoncino, e poi si estendono a foggia di cannelletti, e nella bocca allargandosi con certe fogliette spartite, e rovesciate formano la similitudine di tanti giglietti. Fioriscono attorno al gambo la più parte, alcuni vengono radi, altri folti: quelli in poca quantità, questi assai numerosi, e son detti Pollianti, che vuol dir molti fiori: altri hanno i calicetti ordinari, altri maggiori, e sono detti Orientali. Ve ne è di fogliati, e di quelli, che non hanno foglie: alcuni son semplici, altri di fior doppio; se ne trovano di primaticci, di tempestivi, e di tardivi. Sono di colori tanto diversi, che se ne vede di bianchi, che hanno il cannello incarnato d'incarnagioni, di lavati, di turchini, di cenerini di color di ramerino, di verdi, di paonazzi, di leonati, di cavellino, e d'altre varie sorti. Onde non è meraviglia se tanta varietà ritrovandosi fra loro, anco varia coltura ricerchino: e però per maggior facilità in tre ordini noi li distingueremo; e già che la cognizione di ciascuno senz'altri contrassegni, gli stessi colori ci manifesta: quindi è, che faremo passaggio alla di lor coltura. Nel primo luogo si poneranno quelli, che ricercano la coltura in generale. Nel secondo gli altri, che la richiedono in particolare. Nel terzo delli Jacinti Indiani discorreremo, e della lor vaghezza.

Delli Jacinti del primo ordine.

Li Jacinti del primo ordine sono; il bianco tempestivo detto delle stalle; il bianco dal cannello incarnato; il cilestro chiaro primaticcio detto di profumeria; il cilestro di color di famerino; il turchino odoratissimo chiamato Bizantino, o di Costantinopoli; il cinerino; il paonazzo primaticcio detto lapis lazzalo; il paonazzo dalle foglie inanellate nominato paonazzo riccio; il paonazzo macchiato detto anco chiazzato, o leonato; il roseo doppio di color cilestro; ed il Januario, che piglia il nome dall' inventore, di color cilestro chiaro, ed assai pieno di foglie.

Coltura di essi.

Tutti li nominati Giacinti appetiscono il posto solatio, il terren da erbaggj: vogliono la profondità d'un sommessò, altrettanta distanza fra di loro, passati li tre anni si cavano per levar loro la numerosa moltiplicazione.

Delli Jacinti del secondo ordine.

Quelli del secondo ordine sono: il bianco primaticcio, il bianco tardivo orientale, il paonazzo fogliato, l'incarnatino di lavato tardivo, il cilestro poliante, il verde doppio, il racemoso, il cipressino, li belgici bianchi, il turchino, e l'incarnatino, il tardivo, e il capellino scolorito di Spagna.

Coltura di essi.

Il Jacinto bianco primaticcio si compiace assai del sito solatio, ricerca terren da erbaggj; vuol esser posto alla profondità di quattro dita, fra di loro in distanza un palmo; e perchè nel figliar è assai secondo, ogni due anni vuol esser cavato per separarli la moltitudine di bulbetti;

Il bianco Orientale tardivo ama il luogo solatio, il terren da erbaggj; vuol esser posto alla bassezza di un somnesso, altrettante in distanza: questi ogni anno si cava subito secche le foglie, avendo il bulbo molto tenero, e il soverchio Sole l'abbrugia, o l'acqua troppo abbondante lo guasta.

Il paonazzo fogliato, e l'incarnatino dilavato tardivo ricercano la medesima coltura del detto di sopra.

Il cilestro poliante appetisce il luogo solatio, la terra nuova, e magra, si ponghi alla profondità di un somnesso, con altrettanta distanza tra l'uno, e l'altro: questi bulbi si ricuoprano con due dita di terra grassa, e macera, acciò la magra di sotto proibisca la corruzione, e la grassa di sopra porga loro un temperato alimento. Questi passato li tre anni si cavano per levar loro il soverchio multiplico.

Il verde doppio ama il luogo più tosto ombratile, che solatio, perchè il soverchio Sole talmente lo schiarisce, che divien cinerino. Richiede terren da erbaggj, vuol la profondità di un somnesso, altrettanta distanza fra loro, e si cava come sopra.

Il Racemoso, o grappoloso, che diramando a grappoli i fiori si spandono, ama il sito solatio, richiede terra da erbaggj, vuol esser posto come li già detti di sopra.

Il Cipressino, che è simile ad un Cipresso, è chiamato anco Sannesio, perchè nel Giardino del Duca Sannesio, come altri dicono, ebbe prima ricetto. Questo vuol il sito poco solatio, vuole terra buona, e robusta, richiede la profondità di quattro dita, e la distanza di un palmo, non ama il consorzio d'altri fiori, e si cava, già disse.

Li Belgisi bianco, turchino, e l'incarnatino si contentano di poco Sole, il terreno deve esser buono, e robusto; ricercano la bassezza di tre dita, o quattro di distanza, e per esser i bulbi ignudi, e piccoli patiscono assai fuori della terra, e però non si devono cavar, solo sgravarli la prole.

Il car-

Il tardivo; ed il cappellino scolorito di Spagna appetiscono il posto ombratile; ricercano terren buono, e robusto; si pongono; e si cavano alla maniera già detta degli altri di sopra:

Mi vien detto; che si ritrovi anco il Jacinto rosso doppio odorato; ma io fin' ora non l'ho veduto.

Delli Jacinti Indiani.

Due sono i Jacinti trasportati dalle Indie in questi paesi; il primo è lo stellato polianto, che vien detto del Perù, o Peruano; questo produce nella cima del gambo una spica, che quantità di bottoncini in se contiene, ove dilatandosi a parte, formano come una mezza sfera tempestata di stelle, variata di color bianco, cilestro; ed incarnatino; è ben vero; che non fioriscono tutti in una volta, incominciando prima nel fondo, e le prime restano appassite.

Sua Coltura.

Richiede questo il sito più ombratile, che solatio; ama il terren da erbaggi; vuol esser posto sotto quattro dita; distanti fra di loro un palmo: e perchè è assai fondo al multiplico; perciò si deve ogni anno cavare.

Del secondo Jacinto Indiano.

Vien chiamato questo Jacinto tuberoso, e più tosto si dovrebbe chiamar prezioso, perchè e per la grandezza del fiore, e per la soavità; che spira; raccoglie in se la gloria, e'l pregio di tutti gli altri Jacinti. Vien anco adimandato Asfodelo indiano: onde dalla sommità del gambo inalza una spica di molti fiori; che non tutti si dilatano, ma in guisa delle cose più belle, e pregiate, che stentano lasciarsi vedere; a quattro, o sei per volta si aprono, e sembrano in bianchezza, e nella forma il Jacinto bianco orientale, avendo gli orli meno rovesciati, e sono di grandezza il

za il doppio maggiori : e se bene nel fiorire li primi s'impassiscono; ad ogni modo gli ultimi sono di vaghezza incomparabile, e sono sì durevoli; che oltre l'Estate, anche tutto l'Autunno partecipa di questo fiore. Dicono esservi il tuberoso rosso; ma io fin' ora non l'ho veduto.

Sua Coltura:

Il Jacinto tuberoso richiede luogo apricissimo; terra grassa, e macera, meglio si conserva ne' vasi, che nell'ajette; la profondità basta di tre; o quattro dita: si compiace di star solo; e se accompagnato, un palmo lontano dagli altri bulbi. La Estate s'inaffia continuamente; ed abbondantemente ogni sera in tempo di Verno per sottraerlo dalle ingiurie del vento; del freddo; e delle pioggie, che ugual detrimento gli apportano; si rimette al coperto in luogo aprico, ed arioso. Al Marzo nel fine della Luna si cava; si leva il soverchio multiplico da piantarsi ne i vasi appartati; e fatto l'accapo di bulbi migliori, a questi si spuntano le lunghe barbe, e si trapiantano, alzando prima un mucchietto di terra; sopra del quale si posa il bulbo; affinchè; le radiche, o barbe, più agiatamente si spandino; e dalla terra; maggior vigore, o alimento ricevino.

Delli Tromboni.

CAPITOLO VI.

Li Tromboni, che dal Dordonco vengon chiamati Narcisi salvatici, e dal Chiso pseudonarcisi di Spagna; son fra di loro non solamente varj nella grandezza, e nella fattezze, perchè ve ne son di maggiori; di minori; di semplici; e di doppi: ma sono anche di colori differenti, perchè altri son gialli accesi, altri gialli dilavati, ed altri, che biancheggiano.

Il maggiore semplice spande sei foglie; nel mezzo delle quali forge un calice, che quasi adegua la lunghezza

ghezza di mezzo dito, da basso tondo, e nella parte superiore dilatandosi sembra la bocca d'una Tromba; e quindi forsi ha fortito il nome di Trombone.

Il minore è solo dal maggior differente nella picciolezza del fiore: in tutto il resto a quello s'assomiglia.

Il giallo dilavato, ed il bianco sono varj ne i colori da i già detti; del resto poi son totalmente simili.

Li Tromboni doppj son di quattro forti, tre di maggiori, ed uno di minore. Li maggiori son differenti come segue. Produce il primo il fiore simile al Narciso Roseo, benchè l'invoglio suo sia più tondo di quello. Questi per la soverchia copia delle foglie molte volte si spacca. Il secondo dal fondo del calice espone in mostra un parto di foglie legiadro, e copioso. Il terzo con mirabil vaghezza avendo un calice dentro all'altro, si rende anch' egli riguardevole. E il doppio minore apre d'intorno uno, o due giri di foglie, e dal mezzo s'inalza il calice con foglie assai vaghe a riguardarle.

Coltura di essi.

Li Tromboni dovendosi collocare in sito solatio, ricercano terren da erbaggi, la profondità di quattro dita, mezzo palmo in distanza; si cavan passato il terzo anno per separar loro la soverchia figliatura; e perchè i Tromboni doppj molte volte abortiscon viziati dall'acque, o dalle nebbie; però in tal caso si dovrà ricoprire i bottoni, o gli involgi con scartozzetti doppj, o con cannelletti leggieri, o bagnarli leggermente con l'acqua.

Delle Giunchiglie.

C A P I T O L O V I I .

A Bbenchè le Giunchiglie sian di diverse forti, dodici però se ne notano per le più singolari, e sono:

no: la Giunchiglia di Lorena, ed la incartocciata: quella del gran calice; quelle di Spagna semplice, e maggiore, e la minore, e la doppia: e queste tutte si fregiano d'un color giallo acceso. Oltre di queste vi è la bianca maggiore, e la minore; la bianca dal calice solfarino: e la bianca, e la verde autunnali. La Giunchiglia di Lorena unita fa una mostra molto vaga di sei foglie di color giallo acceso, larghe, che una foglia sopra pone l'altra, e però vien detta unita. Questa ha il calice nel mezzo, che si solleva alla grossezza di mezzo dito in circa, ed è crespo nell'orificio; non fa molti fiori, ma supplisce con la vivacità di quelli, che fra tutte le altre Giunchiglie gli produce più sodi, e durevoli.

Quella incartocciata così detta, perchè gli orli delle foglie s'incartocciano, è differente dalla superiore nel calice, che è più largo, e men grinzato, come anco nel colore, che è men acceso, e nel fiorire è più feconda.

La Giunchiglia del gran calice vien così detta, perchè il calice ugualmente ritondo, è delle dette di sopra più lungo, benchè il fiore, e le foglie, che sono spartite a stella siano più ristrette: vi è la doppia, ma io non l'ho veduta.

Le Giunchiglie di Spagna, così chiamate, perchè vengono da Spagna sono infinite, e di varie sorti, e di diversi fiori, e varj, perchè chi lo produce grande, chi piccolo, chi mischio, e chi più pieno, ad ogni modo son tutte di un medesimo color giallo acceso, e d'odor soave.

La Giunchiglia bianca maggiore è differente dalla maggior di Spagna semplice solo nella bianchezza, e nell'odore, che non è soave.

La bianca minore anch'ella differisce dalla spagnuola in questo, che il fior è più ristretto, e senza odore.

La bianca del calice solfarino non è dissimile dalla bianca maggiore, solo il calice, che è di color sulfurco,

Ee

La

La Giunchiglia stessa produce da quattro, o cinque fiori bianchi, che tirano nel color di solto schiarito col calicetto di mezzo, che tuttavia è men'acceso: questa si chiama anco del Montone, perchè a guisa della testa del Montone, che cozza, pende in giù, benchè in su le foglie sian rovesciate.

La bianca Autunna le spande tre fiori bianchi, che dan poc'odore: questa prima fascia le gambe, e poi le foglie.

La stellata verde, che pur vien d'Autunno, ha le foglie spartite a stella: questa avanti che da basso spunti le foglie, produce il fiore.

Cultura di esse.

Si compiacciono le Giunchiglie di un sito mediocre solatio, così del terreno la profondità di tre dita, e ricercano altrettanta distanza, passati tre anni si cava-no per separare il multiplico.

La bianca, e la gialla doppia stan meglio ne i vasi, che nell'ajette, queste ricercano il fondo di terra grassa, e macera, ma il letto deve esser di terra magra, ed ivi si piantano i bulbi che con la medema terra magra devon ricoprirsì un dito: finalmente vi si deve sovrapporre un altro dita di terra grassa. Queste Giunchiglie appetiscono molto quando la terra è riscalda un leggier inaffiamento, perchè le fa mirabilmente aumentare; ne devon cavarli solo per levarli la moltitudine de i figli, e ciò deve farsi al Settembre, e subito devon ripiantarsi, perchè quei piccioli bulbetti sono a guisa di bambini, che lontani dal materno seno grandemente patiscono, e se pure si vogliono conservare per qualche tempo fuori di terra, devono esser ben' involti nella carta, e ben custoditi nelle scatole.

Del Muschio Greco.

CAPITOLO VIII.

QUattro sono li Muschi Greci più stimati; cioè, il giallo primaticcio; il giallo tardivo, il bianco, ed avvinato, il muschio Greco vien anco detto Jacinto botriode, o Jacinto calcedonio grappoloso; perchè dal mezzo del gambo fino all'estrema parte caricasì a guisa d'un grappolo d'una moltitudine di fioretti ritondi lunghetti, che ne' piccioli orifici biancheggiano, e spirano un odor soavissimo; e tali sono li muschi Greci di color giallo. Vi è gli altri due che caricano la sommità del gambo con una coppia di fiorettini ritondi, che pajon minute perle: e quindi trassero il nome di mazzetti di perle, e questi sono il bianco, e l'avvinato; non spirando essi pur un poco di odore.

Coltura di essi.

Il Muschio Greco giallo odoratissimo richiede un posto mediocre; appetisce nel di sotto terra grassa; e macera: il letto deve esser di terra di erbaggi, e con la stessa si deve ricoprire; ricerca la profondità di un sommerso; e d'altrettanto di distanza: si cavino rarissime volte perchè per esser il bulbo ignudo patisce a star fuori di terra, e cavasi solamente di Settembre, tagliandovi prima le barbe secche con destrezza, con lasciarvi le fresche, poscia subito si deve ripiantare. Vi son di quelli, che ogni anno quando cominciano a spuntar le foglie gli levano con diligenza la terra vecchia di sopra, tanto che resti il bulbo scoperto; ed allora senza rimoverli, e senza offender le barbe di sotto vi sovrappongono nova terra, ma tal diligenza a me mi è riuscita piuttosto nocevole, che proficua.

Il Muschio Greco bianco, e l'avvinato ricercano la medesima cultura, cioè sito mediocrementemente solatio, terren buono; e leggiero, voglion solo tre dita di pro-

fondità, e di distanza; rare volte si cavano; cavati si ripiantano come altri.

Della Corona Imperiale.

C A P I T O L O IX.

Questa viene chiamata anco Giglio Regio, caccia in cima del gambo come una felvetta di foglie, che non produce a guisa dell'altre selve acute spine, ma leggiadrissimi fiori, che spuntando d'intorno a quelle verdure, ed all'ingiù pendono, formano una corona veramente adusta, e però vien detta Imperiale. Questi fiori, che son simili a' Gigli, benchè non rovestian tanto i labbri, nè tanto nell'orificio si dilatino, non sempre vengono di un stesso numero, perchè ora pochi, ed or assai ne fioriscono, nè meno hanno un sol colore, poichè fioriscono alle volte di color giallo, ed or di color rancio. Finalmente questa Corona è sì variabile ne' colori, che anche nell'ordine dei giri è variatissima. Dal mezzo di questi fiori si sollevan alcuni stametti giallici al numero di sette, essendo quello di mezzo più lungo, e nella estremità più grosso. Ogni foglia del fiore ha nel fondo un certo umor acqueo, che sembra una candidissima perla; da cui a poco a poco va distillandosi un'acqua limpida, e chiara. In somma questa Corona è molto riguardevole, ma il suo odore non è grato all'odorato, che s'abborrisce.

Sua Coltura.

Ricerca la Corona Imperiale mediocre Sole, terreno da erbaggi, la profondità, e distanza di mezzo palmo. Per esser il bulbo nudo, e tenerissimo, non deve mai levarsi dall'ajette, che per distaccarli i figliolini, e ciò si fa di Settembre, ripiantandolo subito, e volendolo tener fuori della terra, si conservi involto in carta, e riposto in scatole.

Del

Del Penacchio Persiano.

CAPITOLO X.

IL Penacchio Persiano, che è il Giglio Sufiano, spiega intorno al gambo una gran copia di fioretti di color violaceo pendenti da piccioli ritorti; che forma una lunga piramide. Questi fiori non pure, che faccino mostra di sua bellezza, se il gambo non si rivolge giù; che in questa maniera, formano tante tazze, e in fondo sollevandosi alcuni capitelli di color d'oro, pare, che la stessa Flora ci porga dovizioso il tributo de' suoi tesori.

Sua Coltura.

Questo filiare appetisce il posto mediocrementemente so-
lato, terren da ortali, o da erbaggj, vuol esser posto sotto alla bassezza di quattro in cinque dita, in distanza un palmo, per esser il bulbo nudo come quello della Corona Imperiale; essendo però questo più lungo, e più sollevato, di rado si estrae di terra; ciò farsi di Settembre, ripiantandolo subito.

Del Collo di Camello.

CAPITOLO XI.

IL Collo di Camello, che vien così detto, perchè nel fiorire incurva il collo come il Camello, vien anto chiamato Narciso di lunga cervice, e coronato, se ne trovano di tre sorti, bianco semplice, e doppio, e bianco pallido.

Il bianco semplice dilata sei foglie, dal mezzo delle quali sollevasi un calice nell'estrema parte di rosso lineato.

Il bianco pallido è di forma minore; ma di fiori più copioso, facendone quattro, o cinque per gambo: solleva

leva anch'egli un calicetto giallo fra sei foglie, più corte delle già dette, ma larghe.

Il bianco doppio per la pienezza delle foglie, e per il calice di color d'oro fregiato nell'orlo con una linea rosseggiante, che d'intorno lo circonda a sembianza di corona, può veramente chiamarsi Narciso coronato, sicchè per la pienezza delle foglie, per la vaghezza, e per il soave odor che spira è di tutti gli altri il più bello, e più pregiato.

Coltura di essi.

Questi amano il sito poco solatio, ricercano sotto il terren grasso, e macero, e la profondità di quattro dita, e mezzo palmo di distanza un dall'altro, ricuoprendoli poscia con terra da ortaggi, acciò produca meglio il fiore: e passati li tre anni si cavan per distaccar loro il soverchio multiplico.

Dell' Ornitogalo.

C A P I T O L O X I I .

DI questi Ornitogali se ne trovano diversi, ma l'Arabico chiamato Giglio Alessandrino, e lo Spicato straniero detto anco Peregrino, ed Indiano sono li più stimati. Il primo nella sommità del fusto produce come un grasso, o spica di fiori, che a parte aprendosi con sei bianche foglie, un botton verde fosco circondano, che da molti vien detto lacrima della Madonna, ne so per qual cagione: cominciano a fiorire dalla parte inferiore, e mentre fioriscono s'appassiscono i primi.

Il straniero, o peregrino, che è dell' antedetto più vago, e più pregiato, all'estremità del gambo forma una spica aguzza, e lunga un palmo in circa: i fiori, che son bianchi a poco a poco si sviluppano, e scoprono nel mezzo un bottoncino fregiato verde, dando speranza di bella, e buona riuscita del suo fiore, senz'altro pericolo.

Col-

Coltura di essi.

L'Ornitogalo nostrale ama il sito solatio, richiede terren da erbaggi; vuol quattro dita di profondità, ed un palmo di distanza; ogni anno si cava per levarli la molteplicità,

Il peregrino ama il Sole, si pianta ne i vasi per poterlo ritirare l'Inverno al coperto per il freddo, che gli è nocivo assai: vuole terren buonissimo, e sotto terra due dita, distante un palmo dagli altri, ma è meglio tenerlo solo: si cava poche volte, ma quando il seme è maturo, ripiantandolo subito perch'è facile a barbicare.

Delli Tulipani.

CAPITOLO XIII.

CHI volesse qui descrivere tutte a uno per uno le qualità, e bellezze delli Tulipani, con la diversità di essi, non sarebbe sufficiente un volume come questo; basti il dire, che gareggiando fra loro ne i Giardini per fare più bella mostra, compariscono con sei foglie diversissimi uno dall'altro; acciò da riguardanti innamoratisi, siino colti insieme col suo bel portento; di questi dico non ne faccio menzione, per esser loro comuni quasi a tutti; solo io dico, che si chiamano Tulipani, perchè son a guisa di due cappelli Turcheschi chiamati in sua lingua Turbanti, che Tulipani vuol dir in lingua nostra. Altri gli chiaman Gigli Narcisi, ma io attribuirei questo nome più tosto alli Narcisi Indiani, perchè questi spiegano insieme la pompa del Giglio, e del Narciso. Questi Tulipani in tre ordini si distinguono: in primaticci, in tempestivi, ed in tardivi; ma a rinvenire i nomi che gli sono stati messi, e i contrasegni particolari, e diversità di essi, è impossibile, come ho già detto, il poterne far menzione in parte, perchè gli stessi Tulipani volendo

feherzare fra loro, si cangian di colore da un'anno all'altro.

Vi è un altro Tulipano chiamato di Persia, e molti ancor gli dicon Braghetton di Todebo si se gli dice di Persia per esser venuto da quei paesi ad accrescer vaghezza ai Giardini d'Italia, inassime in questi nostri paesi; nell'aprire s'allarga sei foglie, strette, e lunghe; le tre di fuori son rosse orlate di bianco; e nell'estrema parte acute, le tre di dentro nella sommità son ritonde, e tutte candide con li stambecconi di color di cenere, che dal fondo si spiccano, e con li capitelli, che gialleggiano:

Coltura di essi.

Il Tulipano s'appaga di mediocre Sole, e di mediocre terreno, divengono assai fecondi, e felicemente fioriscono in quello, in cui l'anno innanzi furon piantati gli Anemoni; gli conferisce assai quella terra che si trovano ne i solchi camperecci di fresco arata, e che sia trasportata dalla pioggia. Questi vogliono stare sotto tre dita, e cinque di distanza. Li Tulipani pennacchiati; e quelli che vengono ogni anno si cavano, affinchè l'acque dell'Estate non si marciscano, o il foverchio caldo non gli discechi. Devonsi cavar dalla terra con ogni diligenza, con il loro moltiplico, e guardar bene, che non si separi niun bulbetto, e occorrendo, che se ne spicasse qualcuno, si devono conservar in carta, e tenerlo per otto giorni in luogo remoto dal Sole, poi si dovranno piantare, come dissi nell'ultimo capo della coltura de' fiori in generale. Gli altri Tulipani si cavano ogni due anni coprendoli con terra per ripararli dal Sole, e dall'acqua; li semi si pigliano da più tardivi, e da i bianchi, che abbiano il fondo bello, e lineato di quel colore, che più gli aggrada. Li Tulipani rari vergati, o pennacchiati non si fanno mai andare in seme, perchè si pongono a ogni pericolo.

Li Tulipani di Persia ricercano la stessa coltura degli

gli altri; devono esser posti due dita sotto terra, e tre discosti; si cavano ogni anno; perchè compiacciandosi del fresco, per ritrovarlo molto si approfondano; io gli ho più volte seminati, ma senza alcuna variazione sempre gli stessi son nati. Questi vogliono essere conservati nella carta, come dissi degli antecedenti.

De' Gigli, o Martagoni:

CAPITOLO XIV.

Li Gigli, che da Moderni Giardinieri vengono chiamati col nome di Martagoni, in ciò tutti convengono, che hanno il bulbo scaglioso; questi di mille colori si distinguono, poichè v'è il porporino, il candido, il miniato senza odore, quel di minio, che putisce, il rosso dilavato, il vermiglio, il rancio trapuntato, il bianco latato, ed altri.

Il porporino, che viene chiamato Martagone Montagnolo primo del Mattiolo, o Emerocalle Montano secondo; dalla sommità del gambo manda fuori alcuni picciuoli a' quali stanno appeso i fiori, ora di color di porpora accesi, ora schiariti, ed alle volte in tutto candidi. Questi aprendosi innanellano le foglie; dal mezzo delle quali s'inalzano alcuni stametti con li suoi capitelli, quel di mezzo con il suo stile via più sollevandosi.

Il miniato, che vien detto Martagon Montagnolo secondo del Mattiolo, dall'estremità del fusto sparge alcuni rami inarcati; a quali stanno sospesi li fiori di color di minio; e perchè questi han le foglie ricciute, però vengon detti da moderni Ricci della Signora, se ne trovano ancor di color giallo.

Quel di Pomponio è simile al sopradetto, ma il suo odore è puzzolente, come da Montone.

Il rosso dilavato è di due forti, maggiore, e minore: il maggior è nel fiorir così secondo, che talvolta fino sessanta fiori produce di un color rosso languente, che

che dà nel rancio. Il minore è più avaro nel produrre fiori, ma nel color è più schiarito.

Il vermiglio si scorge assai più secondo nel figliare, che nel fiorire, poichè produce di bulbi una copia sì grande che non pur nascono tra le foglie del gambo, ma anco tra' fiori. Questi tanto più vaghi, e dilettevoli si rendono, quanto che un fregio vermiglio spiegan con real pompa la vaghezza loro.

Il rancio trapunto, che vien'anco chiamato Jacinto Poeteo è copioso di fiori ranciati, son trapunti con alcune linee di color fosco.

Il bianco, che vien chiamato Giglio della Madonna, o di S. Antonio di Padova, perchè fiorisce in quei giorni della sua festa, questo per esser a tutti noto, e chiare le fattezze del suo fiore, lascerò di farne descrizione. Vi è anco il doppio, ma è troppo contumace nel dilatar le sue foglie.

Sua Coltura.

Questi vogliono il sito mediocrementemente solatio, terra buona, e leggiera, la sua profondità deve esser di un palmo, e lo stesso di distanza: si cavano per isgravar loro la soverchia figliolanza, quando saran sfioriti, e subito si ripiantano, avendo essi i bulbi squamosi, poi sino posti sotto terra due dita che moltiplicano col tempo, e producono il fiore.

Dell' Iridi.

CAPITOLO XV.

DI due forti se ne trova, cioè bulbosa, e tuberosa; la bulbosa è di due forti, semplice, e doppia; la semplice dalla sommità del gambo spande le foglie rovesciate, ed altre sollevate, nè fa se non uno, o due fiori, e variabili di colore, e di forma, non essendo stabile.

La doppia ha le foglie di mezzo piccole, raddoppiate,

te, variando anch'egli e nel fiore, e nel colore, che rende curiosità.

La bulbosa di Persia è assai vistosa, ha il gambo corto, e tenero, dilata tre foglie di color cilestro fosco, e si rovesciano, tramezzate da una linea rancia, e da un'altra violacea: le tre altre foglie di mezzo stanno ritte, e di color cilestro schiarito. Questa fiorisce nell'Inverno, nè fa più di sette, over otto fiori, che mentre uno s'apre l'altro svanisce.

La bulbosa di Portogallo, o d'Andalusi venuta da quei paesi in questi d'Italia data prima del Clusio è assai stimata. Questa dalla cima del gambo spunta da dodici in quindici fiori attaccati a corti, e teneri piccioli di doppio colore, perchè alcuna volta son cilestri foschi, ed altre volte son bianchi lattati, ed ha l'istessa sembianza dell'altri Iridi bulbose, spandendo sei foglie, tre altre contenendone nel fondo, che frapponendosi sporgon in fuori, e si rovesciano: e fiorisce in mezzo all'Inverno.

L'Iride tuberosa è tanto variata di colori, e diversa di grandezza, e picciolezza, che rende pago chi la rimira in tutte le maniere.

Sua Coltura.

L'Iridi bulbose amano il posto mediocrementemente solatio, terren da ortalli: vogliono star sotto tre dita, l'istesso discosti.

Le tuberose amano il luogo solatio, il terren magro, e leggiero: servando l'ordine degli già detti, cavandoli di Luglio, e di Settembre trapiantandoli tutti.

Della Fritellaria.

C A P I T O L O XIV.

LA Fritellaria vien chiamata anche Narciso Caperonio dal nome del suo inventore: altri l'addimandano Giglio diviso per i colori, che vagamente la dipin-

dipingono; ed altri gli dicono Mele agride, che Galina Africana significa, per esser macchiata come quell'animale. Dalla sommità del suo gambo pendon due fiori a guisa di campanelli macchiati di doppio colore; compartito a scacchi, e ve ne son'anco di quelle, che producon il fiore di un sol colore. Questi hanno le giunture bianchiccie, dalle quali una linea verde si stende fin a mezza foglia, e dal mezzo del fiore spuntano alcuni stilletti tra sei stami giallici, e come di polve imbrattati.

Sua Coltura.

La Fritellaria sta meglio nei vasi grandi, che nelle ajette, e si conserva meglio, non vuole troppo Sole, ama terren grasso, e macero, la profondità di tre dita, e cavasi di Settembre.

Del Colchico

CAPITOLO XVII.

IL Colchico nella sua specie è sì diverso, ch'oltre al comune, che trovasi ne' nostri prati, se ne vedon molti altri fra lor differenti: il più pregiato però è il doppio di color avvinato; questo d'Autunno fiorisce a scacchi con macchie dell'istesso colore, eh'iaro, e fosco.

Coltura di essi.

Il Colchico vuole il posto aprico, terren buono, e macero, vuol quattro dita di profondità, e di distanza, cavandolo per isgravarlo, e subito ripiantarlo.

Del Croco.

CAPITOLO XVIII.

Questo fiorisce di Primavera , e di Autunno , e tanto ne' colori , come nel fiorire è variabile , e diverso , che or fiorisce semplice , ed or di foglie è pieno .

Sua Coltura.

Ama il sito solatio , terren grasso , e macero , piantasi sotto tre dita , con l'istesso intervallo : e cavasi solo per levarli la figliolanza , e ripiantarsi subito .

Degli Orchi , e Satirioni.

CAPITOLO XIX.

Gli Orchi sono di diverse sorti , ma il più stimato è l'Orchio di Serapia : questo dall'intorno fregia il suo fusto di fiori , che biancheggiano , ed hanno questo di proprio , che di giorno non hanno odore , e la notte spirano una fragranza soavissima .

Delli Satirioni non ne faccio alcuna menzione , per esser questi comunali a tutti .

Coltura di essi.

Tutti gli Orchi , e Satirioni amano luoghi umidi , e ombrosi : ricercano terra robusta ; voglion star sotto cinque dita , e mezzo palmo di distanza , e rarissime volte si cavano .

LIBRO SECONDO

DELLA COGNIZIONE, E COLTURA
DE' FIORI, E DELLE RADICHE.

A Vendosi a trattare in questo Secondo Libro della cognizione, e coltura delle radiche, ho giudicato esser cosa molto decente d'assegnar il primo luogo alla Rosa; che tra fiori è come il Piropo tra le gemme, come l'oro tra metalli, come il Sole tra Pianeti; perchè nella Rosa come in terso cristallo non solo si contempla la vaghezza d'ogni altro fiore, ma quanto di buono; e di bello al fiore per diletto degli occhi ha saputo inventar la natura; in lei compendiatosi si vede, mercede, che il pregio di tutti gli altri fiori si riduce in lei come raggi al Sole, come linee al centro; come fiume al Mare; questa bella; e pregiata, che è il più grazioso vezzo della terra, il più vago gioiello di Flora; e il più bel dono, che ci presenti la Primavera; fregiata di porpora nel bel Teatro de' Giardini; sul Trono della meraviglia, perchè di spine ornato; baldanzosa s'affida: ma quelle spine non sono che arme riguardevoli della sua grandezza che a lei come a Regina di fiori meritamente convengono per renderla sicura da quelle mani, che con temerario ardire cercassero di far oltraggio alla di lei bellezza. Sicchè ella per esser la più degna, tiene il Principato tra fiori; meritamente ancor noi in questo Secondo Trattato li consacreremo li primi lineamenti della nostra penna.

Delle Rose.

CAPITOLO I.

LE Rose di molte forti, con varj colori pompeggiano, conciossiachè oltre la comune vi è quella d'ogni mese, l'Olandese di cento foglie, odorata, e quel-

quella senza odore che son tutte di color incarnatino; vi è la rosa accesa detta Milefia; la rosa scura, che alcuni chiamano paonazza la bianca candida, la bianca, che rosseggia; che da molti è chiamata Verginella; la bianca macchiata che vien detta Scritta, la damaschina di color pallido; la Cinnamoma di color di canella, e la gialla; che vien chiamata Massima, e queste son le pregiate; la cognizione della quale senza più descrivere; dagli stessi colori ci viene all'officienza manifestata.

Coltura di esse.

Tutte le Rose amano il posto solatio, il terren buono; e vigoroso, al Febraro, ed al Novembre si pongono sotto alla profondità d'un palmo, la distanza di tre piedi una dall'altra, si potano di Marzo levandovi tutto: all'Estate si bagnano assai, nell'Autunno vi si leva la terra vecchia; e ve se ne mette di nuova, che sia grassa, e macera: Le Rose d'ogni mese; l'Olandese; damaschina, e la gialla ricercano coltura particolare.

Quella d'ogni mese si deve nel mese di Novembre tagliarli vicino a terra tutte le verghelle, che così rinascendo le novelle produrrà con maggior vigore le Rose: Al Marzo il terzo giorno avanti la Luna piena di nuovo si tagliano; lasciando solo un'occhio o due per ramo; ciò sottoscalzasi d'intorno la pianta; levandovi la terra vecchia; e ponendovene di nuova, che sia ben grassa, e leggiera; inaffiandola al bisogno: Nel principio del fiorire si distacchino tutti i bottoni prima che s'aprinno, per farsi; che nell'Estate possano tendere col fiorire più copiose le Rose.

La Rosa Olandese di cento foglie l'odorifera, e non odorifera; ricercano una medesima coltura, queste amano il posto fresco, e di Sole mediocre, terra buona, e vigorosa si tagliano solo le parte estreme, che sono secche al mese di Marzo.

La Rosa damaschina appetisce il sito solatio, il terren

ren

ren buono, e vigoroso che a tempo debito si deve inaffiare. Nel principio di Primavera si taglian tutte le verghelle; o rami vecchi rasente al tronco, lasciando solo i nuovi con un'occhio, o due, che così ugualmente germogliando, nel fiorire ancora saran più fecondi.

La Rosa gialla ricerca il posto mediocrementemente solario, appetisce il freddo, vuol goder la libertà, e perciò non deve essere nè ristretta, nè ligata: si potan solo le cime riscalde, perchè anch'esse fioriscono, o perchè li bottoni nell'aprirsi non abortiscono; sarà cosa molto utile prima che aprino, di torne via una buona parte.

Della Rosa della China.

C A P I T O L O II.

LA Rosa della China, che colà con nome barbaro Fuyo vien chiamata, da altri vien detta Malva Indiana, e Malva del Giappone ed i più moderni l'addimandano Rosa Sinense. Questa inalza col tempo a guisa di albero, il cui tronco è di color pallido, come il tronco del fico, e le foglie parimente simili spande molti rami, che nell'estremità si caricano di molti bottoni ritondi della grossezza di una noce, i quali aprendosi, apertasi, dilatan alla larghezza della Rosa centifolia, perchè di foglie crespe, e rugate è assai ripiena. Questa nell'Autunno fiorisce, non avendo il fiore più di due, o tre giorni di vita, ma di colori sì vaghi, e sì diversi si dipinge, che senza gran meraviglia contemplar non si possono; poichè questa Rosa da principio biancheggia, poscia si veste di rubicondo colore, ed in fine quasi Regina dell'altre Rose, con maestoso ammanto scopre la porpora del suo regale aspetto.

Sua Coltura.

Il dottissimo, e sapientissimo P. Ferrari a cui deve non solo la gloria di questo miracolo di fiore come
cul-

cultor primiero , e sagacissimo , ma di tutti gli altri ancora come Scrittor di essi diligentissimo , ed eruditissimo parlando egli della Rosa Sinense , che avendo avuto origine da lui , che è di patria Senese , e non Sinense anch'ella chiamar si dovrebbe , dice , che per averne la perpetuità devonfi porre i semi , e trapiantare i rami .

Li semi nel Marzo a Luna mancante , come altre volte dicemmo , raramente si pongono in terreno buono , e leggiero che sia passato prima per vaglio stretto , ed assettato ne' vasi , collocati che sono , ricuopransi con un dito della medesima terra , ed a stille minute sedente s'inaffiano , facendo loro godere un poco Sole . Passati li trenta giorni cominciano a comparire le piantarelle , alle quali fatte , che sian un poco grandette , devesi aggiunger attorno un poco di terreno della medesima qualità del primo , affinchè le barbaricivan maggior vigore , e si profundino . Finalmente per difenderle dal rigor del freddo del Vernio si ritirano al caldo , ed in luogo aprico . Passato l'anno si levano dal vaso , e si trapiantano in luogo solatio , in terren grasso , e macero , ove col vigor di quella in due , o tre anni spuntan le Rose con una vaghezza reale . Li rami al Marzo si piantano , devesi però cercare , che nello svellere la verghella giovane , è di mestiere che ve ne sia anche della vecchia , che subito deve piantarsi in sito aprico , e in terren buono ; e robusto alla profondità di un palmo , e più , secondo la grossezza della verga , a cui devesi prima recider la cima con tutti gli occhi , o gemme , lasciandone sol una , o due . Finalmente , cuoprirsì il taglio con cera da inestare , per difenderla e dal caldo , e dal freddo , e da tutte le piogge , che gli potesse nuocere , e così in capo a sei mesi caccia le radici , e in capo all'anno partorisce il Roseo di bellezza inestimabile .

Del Sambuco Roseo.

CAPITOLO III.

IL Sambuco Roseo se non avesse altro di pregio , il nome solo della Rosa lo rende degno di esser posto alla circostanza delle piante più rare. Questi , che per ogni parte con i suoi rami tanto si stende , che può ridursi senza molto studio in forma d'alberetto ; produce i fiori con cinque foglie , che biancheggiano , bench' alle volte , o sia per natura , o per accidente dian' in un color avvinato. Queste particelles' uniscono poi tutte insieme , ed aggroppati formano alcune pal- le , che quasi tanti Mondì vengon sostenuti da un più robusto Atlante .

Sua Coltura .

Il Sambuco Roseo ricerca il luogo mediocrementè solatio , il terren che abbi dell'umido , e del vigoroso , si peta al Marzo , levandoli solo quelle parti , che son secche .

Della Siringa bianca .

CAPITOLO IV.

LA Siringa bianca anch'ella s'inalza e dilata le sue verghelle , nell'estremità delle quali produce i suoi fioretti bianchi , pallidi , piccioli , e di foglie pieni , in forma quasi di panocchia , che si rendono riguardevoli non tanto per la bellezza , quanto per l'odore , che soavemente spirano .

Della Siringa azzurra .

CAPITOLO V.

LA Siringa azzurra produce i suoi fioretti spartiti a Croce , e totalmente uniti , che formano un
grap-

DE' GIARDINIERI.

251

grappolo della lunghezza d'un palmo in circa, che non solo alla vista è dilettevole, ma all'odorato è anche soave.

Del Sicomoro.

CAPITOLO VI.

IL Sicomoro tanto s'avanza coll'inalzare, e dilatare i suoi rami, che albero perfetto diviene; produce anch'egli i suoi fiori di color ceruleo spartiti a stelle, che forman grappoli simili a quelli della Siringa azzurra; benchè non tanto ristretti; ma perchè i semi suoi, che son simili a' bottoncini d'ogni intorno scannellati, sfiorito, che ha la pianta; cascando a terra tolgon la politezza dell'ajette, e delle vie del Giardino, per questo pare, che venghi escluso dal consorzio delle piante nobili.

Del Ciriegio dal fior doppio.

A P I T O L O VII.

Questo Ciriegio è simile all'ordinario; produce quasi da tutti gli occhi de i rami buona copia di fiori a suoi picciuoli attaccati di color bianco, e di foglie piene.

Del Pesco dal fior doppio.

C A P I T O L O VIII.

Produce il Pesco doppio i suoi fiori, che sembran piccole Rose incarnatine; queste spuntano da rami senza picciuoli in grandissima copia, e spirano poco odore, nel resto è simile al Pesco comune.

Del Balauſte dal fior doppia.

C A P I T O L O IX.

IL Balauſte, che non è diſſimile dal Melagrano ordinario; produce il fior vermiglio così pieno, che lo rende degno di eſſere annoverato tra le piante pregiate, maſſime, che da Maggio ſin' Agòſto ci fa dovizioſa copia della ſua bellezza,

Dell' Alloro Indiano.

C A P I T O L O X.

L'Alloro Indiano, che viene anco chiamato Lauro dell' America, ha le foglie ſimili al Cedro, e produce i ſuoi fiori bianchicci, e raccolti a grappoli.

Coltura di eſſi.

Tutti gli ſopradetti fiori ricercano il poſto medio-cemente ſolatoio, il terren gratto, ed umido; ed in fine vogliono l' iſteſſa coltura, che abbiamo detto del Sambuco Roſeo; eccetto, che l' Alloro Indiano, perchè vuol eſſere inaffiato aſſai più degli altri,

Dell' Olivaſtro ſtraniero.

C A P I T O L O XI.

L'Olivaſtro ſtraniero, vien chiamato anco Albero di Paradifo, dilata di molti rami ſpinoſi, e roſſeg-gianti ſovra de' quali diſteſamente ſ' apron i fiori che ſon ſimili alli Jacinti di Spagna, di color verde, che gialleggia; aperti, che ſono, ſpirano un sì fatto odore, che ha dell' aromatico, eſſendo mondimento grato.

Del

Della Mortella dal fior doppio.

CAPITOLO XII.

Questa, che a guisa di arborescello s'inalza, stende i suoi rami vestiti di foglie simili alla salvatica, e produce il fiore di color bianco, e di foglie pieno, ed è così feconda, che quasi tutto l'anno ci apporta una continua Primavera.

Coltura d'essa.

L'Olivastro straniero, e la Mortella presente appetiscono l'istessa coltura delli sopradetti in generale.

Della Ginestra dal fior bianco.

CAPITOLO XIII.

Inalzasi tanto, e sì attamente si avvanza questa Ginestra, che potrebbe fra gli alberi essere annoverata; caccia di molti rami, da quali una grande copia di verghelle spuntano, sottili, e pieghevoli, che si stendono alla lunghezza di tre palmi in circa, spuntandone gli occhi le foglioline simili a quelle della Ruta, ed i fiori in gran quantità, che nel fondo rosseggiano: nel rimanente sono tutti bianchi, e più per le verghelle sì ben arredati, che sembrano di candide Margherite tanti vezzi pregiati.

Coltura di essa.

Questa Ginestra ama un sito mediocrementemente soletto, vuol terra da erbaggj; ne' caldi estivi appetisce l'acqua, e perchè viene prodotta dal suo seme, perciò si risemina, ed essendo duro si rende abile al nascere con la pratica delle regole già dette nel modo di seminare al Capitolo XI.

Ff 3

Dell'

Dell' Acazia Indiana.

CAPITOLO XIV.

Questa Acazia Indiana produce il fiore due volte l'anno, cioè di Primavera, e di Autunno; sono i suoi fiori tondetti, e lanuginosi, pendenti da suoi picciuoli, a guisa di ciriegi, spuntano tra le spine, e le piccole foglie, le quali si spartono di qua, e di là da ramoscelli con ordine assai vago. Questi fiori nel principio verdeggiano, indi gialleggiano, finalmente impallidiscono spirando acuto odore.

Sua Coltura.

Ama l'Acazia il luogo solatio, coperto dalla tramontana, terren grasso, e umido; ogni anno si pota, levandone non solo il feccume, ma eziandio la moltitudine delle verghelle, che attorno li nascono con qualche parte di rami; che altrimenti troppo spessi divengono.

Del Molle Indiano.

CAPITOLO XV.

Il Molle Indiano, che da alcuni vien chiamato Terabinto dalla foglia stretta, e da altri vien chiamato Lentischio del Perù, forse perchè simili al Lentischio ha le sue foglie attaccate di qua, e di là da rami pendenti verso terra, che masticate han una certa mordacità come pepe. Questi produce i suoi fioretti uniti, e ristretti insieme, formando un grappolo della lunghezza di un palmo in circa di color candido con alcuni stametti di dentro, che rosseggiano, e da rami pendenti fanno una vaga mostra dall'Agosto all'Ottobre.

Sua Coltura.

Questo Molle Indiano, o del Perù richiede il posto solatio, il terren che sia buono, e robusto, che ogni anno deve rinovarsi: e vuol esser potato solamente per levarli l'estremità, che sono secche.

Del Somaco Straniere.

CAPITOLO XVI.

DA gl' Indiani il Somaco vien chiamato Rhus; stende questo molti ramicelli, a quali stanno attaccate le foglie a due a due, son simili a quelle del Sorbo; produce i fiori di Maggio avendo ogni ramo nella sua estremità un grappolo, che nel principio verdeggia, tuttavia crescendo si va dipingendo di color vermiglio; il fiore finalmente, che è simile ad una spica di Amaranto, ispiega una porpora accesa, e velutata, alla quale si frappongono alcuni granelli di color d'oro per renderla più vaga, e più vistosa.

Sua Coltura.

Richiede il Somaco posto assai solatio, il terren grasso, e macero, che deve a tempi debiti esser inafiato. Questa pianta non deve mai potarsi.

Della Noce Metella.

CAPITOLO XVII.

LA Noce Metella, che vien detta anco Stramonia, stende a guisa di arborescelle molti rami, che producono buona copia di fiori, a guisa di calice di Tromboni un dentro l'altro, e negli orli grinziati di color violaceo, che rosseggia, e rendono grato odore, e per esser pianta, che vien da seme, ogni anno si risemina.

Del Malvavischio.

CAPITOLO XVIII.

Alza il Malvavischio uno, o più fusti, che si carcan di fiori doppj simili alle Rose, essendo però le foglie del giro di fuori maggiori, e più stese di quelle di dentro, che sono crescate. Questi fiori ora son bianchi, ora rossi, talvolta incarnatini, alle volte pavonazzi, e d'altri colori.

Coltura di essi.

Queste piante, cioè la Noce Metella, ed il Malvavischio, vogliono essere collocate in luogo solatio, ed aprico, in terra grassa, e macera, ed a suoi tempi devono esser ben inaffiati; gli stessi semi, che cadono del Malvavischio, rinascono ci danno la perpetuità.

Della pianta Massima.

CAPITOLO XIX.

Questa pianta Massima ha diversi nomi, poichè da Mattiolo è nomata Corona regale, e coppia di Giove, e da altri Sole Indiano, e Bellide Pliniano, Tromba d' Amore, e Rosa di Jerico; inalza il suo fusto tutto scabioso all'altezza talvolta di sei in sette piedi, in cima di cui produce un gran fiore, che di fuori spande d'ogni intorno un giro di foglie di color giallo acceso; e di dentro di semi che foscheggiano, e perchè a guisa di Elitropio, sempre s'aggira a' raggi del Sole, perciò da altri vien chiamato anco Girasole: alle volte si divide in più rami, che nelle cime producono anco il fiore; e se ben vien escluso da i Giardini più nobili, ho voluto nondimeno farne menzione per la stima, che ne han fatto il Clusio, il Mattiolo, ed altri segnalatissimi Autori.

Sua

Sua Coltura.

Richiede la Massima il posto assai solatio , e terren grasso ; e perchè nasce dal suo seme , dopo nata , e che sia grandicella, devesi trapiantare in posto dominato dal Sole , inaffiandola a tempi debiti.

Della Fernesiana.

CAPITOLO XX.

DA molti la Fernesiana vien chiamata Gigantea ; questa alza il fusto all'altezza di un uomo in circa , che spande molti rami , e in altri ramicelli si dividono , producono fiori in buona quantità di color giallo acceso ; le foglie , che le stan d' intorno son crescate nel mezzo , pendentì d'alcuni picciuoli , che nell' Autunno fanno una mostra fiorita , e molto vaga.

Sua Coltura.

Questa pianta , che ha la sua radica tuberosa ama il sito solatio , terren buono ed umido , il tubero si pone sotto quattro , o cinque dita ; ogni due anni si leva il multiplico , ed appetisce d' essere inaffiata a suo tempo assai.

Della Viola Piramidale.

CAPITOLO XXI.

LA Viola piramidale , che si chiama anco Alborea , in alza uno , o più fusti , che da piedi sino alla cima di una grandissima copia di bottoncini si caricano in sembianza di una lunga Piramide. Questi bottoncini , che sono lunghetti , e scanellati a parte dilatarsi formano tante stelle di color turchino ; dal mezzo delle quali , un stametto sollevasi di color bianchiccio ; i fiori olezzano come il storace liquido ; ed è pian-

pianta veramente riguardevole, e per la sua bellezza, e perchè alle volte nel fiorire tanto s'avanza, che ci apporta più di sei mesi dell'anno una fiorita Primavera.

Sua Coltura.

Ricerca questa Viola posto mediocrementemente solatio, il terren buono, e robusto, vuol esserabbondantemente inaffiata, non facendo seme, si moltiplica per via di barbe, o di radiche, delle quali n'è copiosa; queste son piene di latte, e fatte in pezzi, e ripiantate in breve tempo non solo s'appigliano, ma successivamente s'inalzano, e fanno il fiore.

Del fior della Passione.

C A P I T O L O XXII.

Questo fiore gl' Indiani lo chiamano Maracoto, e da Giardinieri moderni Grandiglia, devesi meritamente ammirare per un miracolo, in cui l'Eterno Dio ha distintamente effigiato i principali misterj della Passione, e morte del nostro Redentore: poichè, se noi contempliamo quelle foglie: che lo circondano, rappresentano quelle vestimenta da Giudei infelloniti ordinate, e da ministri spietati posteli per ischernio. Quelle punte aguzze, che nelle loro estremità si scorgono ci additano quelle acute spine, che al sacrosanto capo fecero ignominiosa corona. Quelle funicelle, che spruzzate di color di sangue d'intorno si stendono, c' inferiscono quei dolorosi flagelli, con i quali fuegli crudelmente percosso. Quella colonnetta, che nel mezzo s'inalza, si scuopre quel duro sasso, ove egli legato fu spietatamente battuto. Quei capitelli, che ivi stanno pendenti dinotano quella sponga nel fiele, e nell'aceto intinta, offerta per maggior scempio al nostro Cristo. Quei tre, o quattro stami, che sopra della colonna si sollevano, ci spiegano quelli acutissimi chiodi, che le mani, ed i piedi spietatamente li trafisse-

fissero. Quelle foglie appuntate, ed al suo tronco unite, ci figura quella lancia crudele, che gli trafisse il petto. Solo la Croce effigiata non vi si scorge, merca- chè questa l'ha lasciata a noi, perchè l'abbiamo a por- tar scolpita sempre ne' nostri cuori.

Coltura di esso.

Questo fiore vuol esser posto in luogo solatio, la terra deve esser grassa, e macera, ed abbondantemen- te adacquata. La radica nel piantarsi, devesi collo- care supina sotto tre dita, e poi deve esser ricoperta con la medesima terra. Sta ben ne' vasi, e nell'ajette, che con le pianelle deve molto ben circondarsi, per- chè per essere pianta fuggitiva, sempre va cercando la libertà. Subito, che comincia a germogliare, devesi far apparecchio d'una pergoletta, o di qualche altro sostegno con la scorta di spaghi, o di cannucce per- chè essendo pianta, che ha del divino, spregiando quasi la terra, ambisce sempre di sollevarsi al Cielo.

Dell' Asfodelo.

CAPITOLO XXIII.

L' Asfodelo, che viene anco detto Asfodisso, Asfrela Regia, e Cibo Regio, perchè dicono, che antica- mente era ricevuto per la delizia nelle mense regali, questi è di due sorti, cioè giallo, e bianco, che ambi nella sommità del gambo formano una gran pannoc- chia, ripiena di fiori simili a giglietti, che nella Pri- mavera aprendosi fanno una bella vista, spirando i primi un alito soavissimo.

Sua Coltura.

L' Asfodelo richiede il posto mediocrementemente solatio, terren grasso; ed umido, le radichette tanto del primo, che rosleggiano, e son simili alle ghiande, quanto del secon-

secondo, che son bianchiccie, e lunghe vanno collocate sotto alla profondità di tre dita, l'una dall'altra ricercan un palmo di distanza. Queste si cavano passati tre anni per levarli la prole.

Della Juca Indiana.

C A P I T O L O XXIV.

LA Juca Indiana ha le foglie simili a quella dell'Asfodelo, ma senza spine, inalza il suo fusto di Primavera all'altezza di tre piedi in circa, in sembianza di quello dell'Asfodelo, che in vergolette diramandosi, un arbofcello diviene ripieno di molti fiori, foggianti a campanella, che stanno all'ingiù pendenti, e son di color bianco dilavato, ed alle volte incarnatino senza odore.

Sua Coltura.

Ricerca il posto solatio, il terren buono, e robusto, non facendo le seme di Primavera, si separa la figliatura, e ne vasi si ripianta, ove meglio si conserva questa pianta: il multiplico ricerca terra buona: da principio vuol esser posto sotto un dito, aggiungendovi la terra fin tanto che si cuopre alla profondità di quattro dita, ed a questa misura sempre si mantiene. Ne' giorni estivi siccome ama poco Sole, così di poca acqua si contenta.

Delli Gelsomini; e prima di quel di Catalogna semplice.

C A P I T O L O XXV.

LI Gelsomini così chiamati dagli Italiani, ma dagli Arabi vengon detti Jesemin, e da' Greci Jesminon, oltre il giallo salvatico, ed il bianco ordinario; vi è anco quello di Spagna doppio, quello di Arabia, dell'America, l'Indiano Massimo dal fior vermiglio, o quello di Catalogna semplice.

Que-

Questa produce nell'estremità delle verghele tanta moltitudine di fiori, che ne fa copia doviziosa da Primavera per tutto l'Autunno. Questi son di color bianco pallido, che nell'ultimo vien accompagnato con qualche macchietta incarnatina, spande ciascuno di essi 5. o 6. foglie ovate, e il doppio maggiori di quelle del Gelsomino comune, e spirano soavissimo odore.

Il Gelsomino di Spagna doppio, del medesimo colore, spande anch'egli cinque, o sei foglie spartite a stella, nel mezzo delle quali tre, o quattro altre se ne sollevano, che alle volte come una palla si restringono, e spirano anch'essi un odor soavissimo, benchè più acuto del sopradetto. Questo fiore si mantiene quattro, o cinque giorni sempre bello sopra le piante, e non casca mai, ma seccavisi sopra, e talvolta i cannelli aprendosi di nuovo, fanno di nuovo mostra del suo fiore.

Il Gelsomino dell'Arabia, detto Alessandrino, e del Gimè, che gli Arabi lo chiamano Zambach, nominato da altri Siringa Arabica, forse per aver egli le foglie simili a quelle della Siringa bianca, ma senza trinci all'intorno; questa pianta di Primavera fiorisce per tutto l'Autunno; i fiori, che sono di color bianco pallido, che nel fondo gialleggiano, spuntano in cima delle verghele, che son lunghe, e sottili appesi a suoi picciuoli. Questi fiori spandon due giri di foglie, che son nove in numero, o dodici al più, con picciolo cannello, e spirano una fragranza maravigliosa, non molto differente da quella delli fiori d'aranci.

Il Gelsomino dell'America chiamato in quelle parti Quamoclit, e da altri con altri diversi nomi, cioè Gelsomino Americano, Gelsomino rosso Indiano, Gelsomino di mille foglie, Vilucchio dalle foglie sottili, e Vilucchio alato straniero; questa pianta per ogni ramicello produce un fiore, o due di color di lacca rigati con alcune linee, avendo cinque fila di colore pallido; questi fiori a guisa di cannelli si stendono, dividendosi poi l'orificio in cinque parti. Dal principio d'Agosto fioriscono per tutto Settembre. La pianta è piena di nodi, di rami, e di foglie, che sembran piume, inal-

za tanto le sue verghelle, e tanto le dilata, che si stende atta a ricoprire di bellissima verdura qualsivoglia alta pergoletta.

L'Indiano Massimo nell'estremità delle verghelle, che si piegano all'ingiù, produce una gran copia di bottoni, che ristretti insieme un mazzetto rassembrano tutti di color rosso, e cresciuti che sono alla lunghezza di mezzo dito in circa, s'aprono nell'orificio, e n'escono fuori cannelli un dito lunghi, e di color gialliccio; da basso sottile, e nel mezzo corpacciati, e nel collo alquanto ristretti, che rovesciano cinque labbri a guisa di Giglio; dal fondo alcuni stametti si spiccano di color gialletto, essendo quel di mezzo che biancheggia, più lungo degli altri. Li fiori che son fregiati da alcune linee lunghette, e di color d'oro, di mano in mano di color rosso s'accendono, o così carico diviene, che sembra di veluto. Questa pianta fiorisce d'Estate, apportandoci in quel tempo una vaga Primavera.

Il Gelsomino giallo odoratissimo Indiano quasi dall'ultimo del tronco incomincia a cacciare i rami, nella cima de' quali spuntano alcuni fiori attaccati a suoi picciuoli a guisa del Gelsomino comune, accomodati però in una certa maniera, che ogni cima sembra un mazzetto di fiori, le foglie de' quali sono simili a quelle de' fiori della Saponaria, e di color giallo, e sebbene son minori di quelle di Gelsomini di Catalogna, sono contuttociò più durevoli, anzi che col crescere della pianta, anco gl'istessi fiori di anno in anno si aumentano, e spirano non solo i Gelsomini freschi, e vigorosi, ma eziandio i secchi, ed appassiti un soavissimo odore.

Cultura di tutti gli sopradetti Gelsomini.

Per esser i Gelsomini fiori delicatissimi di natura, per conseguenza devono aver cura particolare acciò abbin coltivazione a proposito. E prima il Gelsomino di Catalogna richiede il posto solario, che guardi verso Oriente, il terreno grasso, e macero, inaffiandolo spesso con-

conservasi meglio ne' vasi, che nell'ajette. Per averne la perpetuità s'inestano le polselle sopra li Gelsomini comuni, che siano almeno sei mesi piantati ne' vasi: s'incalmano di Ottobre, e gli migliori sono gli più barbicanti, che son li più politi, e senza nodi, e il fusto è di grossezza di un dito. Alla Luna mancante di Marzo devono inestarsi con due polselle, conforme all'a'tre, e son le migliori di quelle che è vicino al tronco. Cacciati poscia i germogli con una forbicetta tosinfi gli occhi d'essi germogli, che così facendo in vece di quattro si riduplicheranno, facendo maggior copia di fiori. Ripiantasi ogni anno con l'istessa terra a Luna mancante di Marzo, crescendovene e inaffiandola fin'al bisogno, potisi rasente al capo dell'inesto, e di Giugno, e di Luglio si può inestare a occhio, riponendolo d'Inverno al coperto per ripararlo dal freddo; e se sono in terra si cubrino con fluore, o tavole per tal effetto.

L'istessa coltura ricerca quello di Spagna per esser della stessa specie.

Il Gelsomino d'Arabia ama il sito stesso, con la medesima coltivazione, e servirà. Ha però questo di più, che ogn'anno se gli leva le verghelle, come dissi de' Gelsomini di Catalogna, che così facendo si raddoppiano; il secondo anno si potano lasciando le ramicelle un poco più lunghe, seguitando il terzo anno, e quarto a potarli, lasciandole sempre più lunghi, finchè parrà sufficiente, e levarli solo i secchi e non buoni all'avvenire.

Il Gelsomino d'America perchè non si inesta, è necessario, che ogni anno si risemini, e perchè i semi sono molto duri al nascere, si devono tener in fusione nell'acqua al Sole, finchè si gonfino, e s'ingrossino; piantandone poi due, o tre per vaso in terra grassa alla profondità di due dita, e si devon poner di Maggio, e di Giugno in Luna calante, inaffiandoli continuamente sul mezzo giorno, acciocchè dal caldo del Sole, dell'acqua, e dal vigore della terra eccitati, fra otto giorni compariscano a pubblica vista. Dopo
nati

nati all' altezza di due dita si cavano le piante de' vasi con la massa di terra, che sta loro attaccata, lascian-
dovene una sola pianta, ponendo in altri vasi le al-
tre, non tralasciando di continuamente bagnarli, anzi
cercando di poner i vasi in secchie piene d'acqua, ac-
ciò stiano ben'azzupati, rinfrescando anco la pianta al
di sopra. Vi si deve preparare ordigni acciò possa inal-
zarsi a suo bell' agio, e poscia inalzata che sia, si
recidono tutte l' estremità, affinchè le verghelle acqui-
stino maggior vigore, e produchino assai più fiori.

Del Gelsomino Indiano Massimo, la sua coltura è si-
mile alle sopradette, deveseli però preparare la pergo-
letta, o qualche legno, col ferro intaccato, acciò le
barbette di nodi più tenacemente in quelle intaccature
s' avviticchino, e perchè ricerca anco il terren assai
grasso, e maturo, perciò la Primavera per tutta l' Esta-
te ogni sera abbondantemente s' inaffia. Per averne la
perpetuità, prima che gli occhi di Primavera si gon-
fino, si taglia una verghella con tre di essi, che da ca-
po col coltello prima un tantino s' intacca, e poi si
pianta fino al secondo occhio, tanto, che il terzo so-
pravvanzi la terra, ed in questa maniera non solo si
rende pronto al barbicare, ma eziandio al crescere,
e fiorire.

Il Gelsomino giallo Indiano deve aver la cultura
per la sua perpetuità in questo modo: S' apposta una
verghella di quelle più basse, che sia ritta, e vigorosa;
questa senza istaccarla dalla pianta, lontana dal
tronco quanto è la larghezza d' un dito, si taglia dalla
parte di fuori alla grossezza di un altro dito, ma che
arrivi alla midolla; il taglio si fa per traverso, ed
all' insù, ed allargato un tantino vi si frapone una pie-
tra piccola, ricoprendo poi la tagliatura con un poco
di creta bagnata: fatto questo con rottami, o altra
materia fatti alto riparo d' intorno all' orificio del va-
so, affinchè la terra, che vi si deve di nuovo ponere
per ricoprire la tagliatura, resti come arginata, e non
cada; inaffiata, ch' ella sarà, s' espone finalmente al
Sole in luogo, che sia coperto dalla tramontana, di-
fen-

fendendola con ogni diligenza dal freddo, per poco ch'egli sia, perchè più d'ogni altra cosa questo gli è nocivo. Passato l'anno, la verghella propaginata, che di già averà cacciate le barbe, si recide destramente dal tronco, e si trapianta in buona terra ne' vasi apparecchiata, e così con la industria dell' arte si supplisce al difetto della natura.

Della Viola doppia.

CAPITOLO XXVI.

LA Viola, che si coltiva negli orti non è differente dalla salvatica, però questa è semplice, e l'altra ha il fior pieno, ed ora è bianco, ora rosso, or paonazzo, ed in altri varj colori si va tramischiando, così l'una, come l'altra pianta,

Sua Coltura.

La Viola ricerca il posto mediocrementemente solatio, il terren buono, e robusto, inaffiandolo a tempo; meglio si conserva nei vasi, che nell'ajette, per poterla ritirar al coperto all'Inverno, per conservarla meglio: non potendo aver semenza di essa, si ripianti con suoi rami.

Della Scabiosa Gentile.

CAPITOLO XXVII.

LA Scabiosa gentile che da molti vien chiamata fior della Vedova, simile alla Scabiosa ordinaria, è nondimeno differente nel fiore, che questi è di color paonazzo scuro con alcuni stametti tramezzati che biancheggiano, e rende un certo odor soave, come di muschio.

Sua Coltura.

Ricerca il posto solatio, terren da erbaggj, inaffian-
dolo quando farà bisogno; questa pianta ha tre anni
di vita, e però per averne la perpetuità è necessario
il riseminarla.

Dell' Aquileja.

C A P I T O L O XXVIII.

L' Aquileja, e Aquilina, che altri chiamano Perfetto
amore, ha le foglie simili alla Celidonia, e pro-
duce i fiori di diversi colori; perchè ora son bianchi,
ora incarnatini; ora turchini, ora paonazzi; e di al-
tri varj colori che anco diformano, e sono fra di lor
differenti, perchè una pianta li produce semplici, un'
altra doppj: vi son di quelli dalle foglie rugate, o
incartocciate, e di quelli, che hanno le foglie sparti-
te a stella.

La sua coltura deve esserè come la già detta sca-
biofa gentile.

Delli Digitali:

C A P I T O L O XXIX.

I L Digitale, fior che nasce da seme; di tre colori si
trova, cioè bianco, rosso, ed incarnatino, fa la
foglia simile alla boragine, ma però più grande; e me-
no scabiosa. Il gambo, che tal' ora, s'inalza all' al-
tezza di tre piedi; quasi da fondo incomincia a vessirsi
d'una gran copia di bottoni, che foggiano una lunga
piramide, e i fiori, aperti che sono, sembrano tanti
ditali, e però digitale la pianta vien nominata.

La sua Coltura è simile alle già dette di sopra.

Del-

Della Scarlatea.

CAPITOLO XXX.

Questa d'alcuni è chiamata *Regina plantarum*; in cima del gambo produce una moltitudine di bottoncini, che formano come un'ombrella, e ciascuno di essi aprendosi a parte, pare che sembrino tante crocette di colore di scarlato; e forse per questo da altri Croce di Cavaliere viene chiamata. E questa può si coltiva alla maniera delle dette di sopra.

Della Sgarza odorata.

CAPITOLO XXXI.

Solleva il gambo talvolta all'altezza di più di due piedi; nella sommità caccia alcuni bottoni lunghi, che aprendosi a parte rovescian le foglie, che son di color giallo, a guisa di Giglio; dal fondo delle quali, alcuni stametti si spiccano del medesimo colore. Questo fiore se non per altro, almeno per il soave odore, che rende, è degno di esser tenuto in considerazione.

Coltivasi come sopra.

Dell'Occimorde doppio.

CAPITOLO XXXII.

L'Occimorde, che si divide in molti ramicelli, che produce con fiori, vien nominato ancora Basilico salvatico, perchè ha le foglie simili al Basilico. Ve n'è di due sorti; uno che fa il fior bianco, e l'altro lo fa rosso; ambidue di foglie pieni.

Questo a guisa appunto del Basilico vuol esser posto in terra grassa, e ne vasi, continuando a bagnarlo.

Dell' Amaranto.

C A P I T O L O X X X H I .

Viene chiamato l'Amaranto dal Cordo fior d'Amore, e da Plinio Spica purpurea; fa il suo fiore simile a una pannocchia, tinto di color di porpora così vivace, che senza perder punto il colore, lungo tempo si mantiene, anzi che posto a seccar nel forno si conserva per l'Inverno, e bagnato nell'acqua, riacquista il vigor dell'Estate, perchè fiorisce d'Agosto fin all'Autunno: richiedendo per suo posto luogo mediocrementemente dominato dal Sole, inaffiandoli la terra, che deve esser buonissima.

Della Lichnide di Costantinopoli, o Bizantina.

C A P I T O L O X X X I V .

Alza il gambo la Lichnide due piedi in circa distinto in molti nodi, da quali van pullulando altri germogli, che spandono all'intorno molti bottoncini; questi aperti che sono, formano una palla tutta fiorita, ed i fiori, che sono di foglie pieni, e di color vermiglio, sono simili alle margheritine, fior veramente degno per la sua vaghezza, ma vieppiù anco da stimarsi, perchè nell'Estate ci fa godere le delizie della Primavera, con buonissima copia d'essi fiori.

Sua Coltura.

Questa pianta ricerca il posto solatio, ma terren grasso, e macero: la radica tagliando in pezzi con tre o quattro barbe per ciascun d'essi; nel principio della Primavera si pongon ne' vasi alla profondità di due dita, inaffiandola, e trasportandola all'Inverno in luogo caldo, così all'Estate quando è tutta fiorita, si ritira all'ombra, acciò i fiori si conservino più, e sia più godibile la sua bellezza.

Del

Del Trachelio Americano.

CAPITOLO XXXV.

Vien da molti chiamato questo il fior del Cardinale, spunta il suo gambo a guisa di sparago, che tal' ora in ramicelli si divide; questi si carican di una moltitudine di fioretti con tal ordine distinti, che sembrano una pannocchia, e sono tutti di un certo colore, che dà nel rosso scuro, a segno tale, che gli stessi fiori pajon esser di veluto; son simili al spron di Cavaliere, con fior semplice, e vien chiamato Consolida Regale da Semplicisti.

Sua Coltura.

Ama il posto solatio, terra grassa, e macera, si conserva meglio ne' vasi, vuol la profondità di due dita, s' inaffia, e si pone subito al Sole, d' Inverno si ritira in luogo caldo, ed arioso. Di Febraro ogni anno si cava per levarli il multiplico, ponendoli in altri vasi, e ripiantasi subito, che così s' avrà la sua perpetuità.

Del Dittamo.

CAPITOLO XXXVI.

TRe forti di Dittamo assegnano Dioscoride, e Teofraste; ma noi che attendiamo più al fiore, che producono, che all' uso loro nella medicina, in questo discorso diciamo, che due son quelli, che specialmente ornano i nostri Giardini, cioè il Cretense, o vogliamo dire di Candia, ed il nostrale. Questi producon molti ramicelli sottili, che sino a due piedi in circa si sollevano, vestiti di foglie di qua, e di là a due a due con bellissimo ordine. Nella sommità di più alti fusti producono i fiori a pannocchia. Quel di Candia, che solleva, ed il nostrale di color bianco, e sono tanto

più rari , quanto che contengono in loro stessi una certa qualità veramente ammirabile , poichè quei fiori , che son tocchi , o stropicciati sopra di loro , o che da loro per poca pezza vengon con riverente contatto amorosamente baciati , benchè essi fiori fossero privi di odore , comunica loro l' alito , che spirano , ancorchè acuto , nondimeno soave . Richiedono l' uno e l' altro Dittamo coltivazione ordinaria .

Dell' Arecliss .

C A P I T O L O X X X V I I .

Tanto le foglie , quanto il gambo di questo fiore sono di un certo colore , che nel verde biancheggiano . Nella sommità di fusti si spandono i fioretti come in un mazzo accolti , che sembrano tanti fiocchetti di color giallo in paglia ; e perchè il fiore benchè reciso , si conserva nondimeno assai nel suo proprio colore , per questo vien anco chiamato fior perpetuo : non ricercando altro , che coltivazione ordinaria .

Della Speronella .

C A P I T O L O X X X V I I I .

LA Speronella detta da Tedeschi Ritther Spörn , cioè speron di Cavaliere , vien anco chiamata Consolida regale . Questa trovasi doppia dal fior bianco , turchino , incarnatino , e d' altri colori ; fa i suoi fusti sottili vestiti di foglioline , lunghe , strette , capigliose , ed insieme unite . Di queste per averne la perpetuità , e d' uopo di riseminarle conforme altre volte insegnai , ricercando anco il sito aprico , il terren da erbaggj ; e gode , quando il bisogno lo richiede d' esser con l' acqua convenevolmente bagnata .

Dell'

Della Peonia.

CAPITOLO XXXIX.

Questa pianta, che vien'anco detta Rosa di Monti, solleva li suoi stelli, che in molte parti si diramano, e di molti bottoni producono, quali aperti, sembran tante rose di foglie assai ripiene, e di color vermiglio che tanto più farebbero riguardevoli, e degni di stima, se le sue foglie appena mature senza invecchiarsi non cadessero a terra; forse per dar esempio a noi, che tal'ora nel più bel fiore degli anni caduti a terra si risolviamo in polvere. Di un'altra sorte di Peonia si ritrova assai bella, e grata, e che della superiore diversifica in questo, che le foglie di rami son di color più chiaro, e più densamente trinciate, ed i fiori di colore incarnatino, che quanto più maturano, tanto più dilavano, ed al fine biancheggiano, e son così durevoli, che anco appassite le foglie rimangono nondimeno sul picciuolo tenacemente attaccati.

Sua Coltura.

Questa pianta richiede il luogo poco solatio; il terren grasso, ed umido; si pone sotto tanto, che l'occhio stia alla profondità di tre dita, lontana dall'altre piante due piedi in circa, rare volte si cava per separare il multiplico, questo si fa tra il Novembre, e Dicembre subito spartite le barbe, e fatte a modo di falcicie, si ripiantano subito, sollevandosi nel mezzo della fossa un mucchietto di terra, sopra del quale colloca si la pianta, allargando ben d'intorno le barbe, acciò ricevin maggior vigore, poscia riempito il vano, subito s'inaffia, affinchè la terra meglio vi si accosti.

Del Giglio delle Valli.

C A P I T O L O X L.

IL Giglio delle Valli, che Moghetto vien anco nominato è di due forti; bianco, ed incarnatino, l'uno, e l'altro solleva il gambo all'altezza d'un palmo, ornato di una moltitudine di fioretti come calicetti ritondi, e con gli orli rovesciati a guisa di Gigli; da corti picciuoli all'ingiu pendenti, che soavemente olezzano. La differenza del bianco, e dell'incarnatino, le radiche, e le foglie ce la dimostrano, poichè la radica pallida il fior bianco, e la più accesa l'incarnatino produce; così parimente le foglie più chiare, e più large son'indizio del bianco, e le più cariche, e più strette dan segno manifesto dell'incarnatino.

Coltura di essi.

Queste piante voglion esser poste in luogo ombratile, il terren buono, e macero, devonfi poner alla profondità di tre dita, di rado si cavano, però che quanto più son ristretti, tanto meglio fioriscono: ciò si fa al principio di Dicembre, tagliando destramente il multiplico con un coltello, e si ripianta come sopra si è detto, ed ogni anno nell'istesso Mese cautamente cavando la terra vecchia, si ripone la nuova.

Delli Garofani.

C A P I T O L O X L I.

IL Garofano bellissimo fiore, che non per altro perde il rispetto, che per la troppa coppia, che fa di se stesso. Questi alza il gambo nodoso, che ben spesso si dirama, cacciando nelle parti estreme attaccati a lunghi picciuoli alcuni cannelleti negli orificj dentati, che a parte aprendosi le foglie in bellissimo giro si dilata.

latano, essendo nell'estremità fatte a sega, e questi fiori altri sono semplici, ed altri di foglie pieni, ma di colori tanto varj, che agli stessi Pittori sarebbe quasi impossibile l'effigiarli, poichè se ne vedon di bianchi candidi, di bianchi pallidi, di bianchi macchiati, d'incarnatini dilavati, d'incarnatini accesi, di rossi, di porporini, di rosini, di leonati, di ranciati, di paonazzi, di neri pentericci, o trapunti di varj colori, e di tante sorti, in somma, che un Camaleonte stesso in tanti colori non si trasforma. E perchè oltre alla diversità loro ne' colori, si discernono anco ne' nomi: perciò vi è i Garofani a Mazzetto, che in cima del gambo non si dirama molto, ma produce una gran moltitudine di bottoni, che aperti sembrano un mazzo di fiori, e per questo son detti a mazzetto. Questi sono di foglie pieni; e di colori diversi.

In quanto poi alla cultura d'essi non staremo a discorrere, poichè si come è così comune il fiore a tutti, stimo ancora sia comune il saperlo coltivare per mantenerlo o ne' vasi, ch'è il suo sito proprio, o in altro luogo, con piantarlo in terra ben grassa, e fertile, inaffiandola con acque grasse, cioè con lavature di carne, o cose simili, e levarli sul principio dei bottoni qualche quantità, acciò gli altri produchino più belli, osservando la regola del ripiantarli conforme si è detto altrove in materia di levar corefini, e pistarli in cima del gambo, e ponerli poscia in vasi di terra buonissima a suoi tempi, con usarli la servitù, che stimo sappino chi desidera perpetuarsene.

Dell' Americo.

CAPITOLO XLII.

Simile al Garofano a Mazzetto è l'Americo, che vien detto anco *Oculus Christi*; questi pure innalza il suo gambo con le foglie che son simili a quelle della Saponaria, in cima di cui fa una bella sparsa di fiori come in un mazzo accolti, e se ne trovano di bianchi, di rossi, e d'altri colori.

Que-

Questi pure per esser simili a Garofani già detti, amano medesimamente coltivazioni simili; ricercando per la sua perpetuità d'essere riseminato.

Delle Piumette.

CAPITOLO XLIII.

DI queste Piumette ve ne sono delle semplici, e delle doppie; tra le semplici quella a coda di Pavone è la più bella; tra le doppie l'incarnatina è la più stimata; sono differenti dalli Garofani nelle foglie, che sono più strette, e più trinciate del rimanente; in quanto alla coltivazione sono tutte simili.

Della Margheritina.

CAPITOLO XLIV.

LA Margheritina inalza il fusto, che in molti rami-celli si divide, e si carican di bottoncini lunghi, e rigati, che aperti pajon tanti fiocchetti incarnatini, che sono alla vista vaghi, e dilettevoli: Non cercando pur questi, che posto solatio, terren grasso, e macero, col seguito dell'adacquarla.

Del Garofano d'India.

CAPITOLO XLV.

NON si è posto questo con gli altri Garofani per la diversità del suo odore, e perchè è tanto comune; nondimeno perchè vien quasi fuori di stagione è degno di esser ammesso anch'egli alla Cittadinanza degli altri fiori; e per esser assai noto, come dissi degli altri ancora, se ne passeremo alla sua coltura brevemente, coll'avvertire, che questo appetisce assai il posto solatio, il terren grasso, e macero, volendo essere

sere inaffiato più degli altri abbondantemente; nel resto s'osservi la stessa regola delli già detti.

Dell'Orecchia d'Orso.

CAPITOLO XLVI.

L'Orecchia d'Orso è di due sorti, cioè straniera, e nostrale, che anco Sanicula vien nomata, ed ha le foglie quasi simili a quelle della Piantagine. La straniera, che vien dalle parti Settentrionali, malamente alligna nei nostri Giardini. La Nostrale in cima del gambo produce un mazzetto di fiori bianchi, di Maggio molto belli, e riguardevoli. Questa, all'opposto della straniera, ama più il Sole, che l'ombra, ma comunemente amano terren grasso, e macero, e che s'ia bagnato.

Del fior della Trinità.

CAPITOLO XLVII.

Il fior della Trinità anch'egli viene dalle più gelide parti del Settentrione, e perciò molestato forse dal caldo di questo nostro Clima, non vive lungo tempo. Il nostrale, che fa un fioretto molto vago, e di color turchino, anch'egli di Primavera ispiega il pregio della sua bellezza: e doverassi coltivarli nella medesima maniera de i già detti di sopra.

Della Latuca Agreste.

CAPITOLO XLVIII.

Questa pianta fa le foglie da basso simile alla Bettonica, e però in alcuni luoghi vien chiamata Bettonica, da Plinio Nelli minore, e da altri Margherita, perchè il fiore alle volte semplice, ed alle volte pieno di foglie, di color bianco pallido è simile alla perla o margherita, che pure questo a similitudine delle mar-

le margheritine richiede per sua coltura terren grasso , umido , e posto solatio .

Della Paralisi .

C A P I T O L O X L I X .

SE ne trova della Paralisi di due sorti , cioè di semplice , e di doppia . La semplice inalza il fusto , in cima del quale produce un mazzetto di fioretti bianchi pallidi , che nell'orlo le foglie si rovesciano . Il doppio è differente dal semplice , perchè il color tira nel sulfureo , come anco nella pienezza , perchè produce i fiori un dentro l'altro , che per ciò *Alter in Alterum* viene anco nominato . Questi pure s'accontentano d'esser posti in sito solatio , in terren grasso , e in tutto , e per tutto la servitù della Latuca Agreste richiede .

Del Ciclamino .

C A P I T O L O L .

OLtre il Ciclamino ordinario di color rosso , che in quantità se ne vede per le nostre campagne , di altre quattro sorti se ne trovan , di color bianco , cioè uno , che è tutto bianco , e l'altro , che ha la bocca vermiglia , ambi di fior semplice , che rendono un odor molto soave ; il terzo è di foglie pieno , e questi fioriscono di Primavera : Vi è anco il bianco , che fiorisce nell'Autunno , che se bene spira poco odore , nondimeno è molto stimato .

Coltura di essi .

Il Ciclamino di Primavera ama il luogo solatio , l'Autunnale più tosto ombroso , ambi ricercando il terren grasso , e leggero , si pongon sotto due dita , vogliono essere collocati in vasi grandi , e capaci , e quando i tuberì son talmente ingrossati , che il vaso sia loro di angu-

angusto sito , e che perciò non possino ricevere a' sufficienza il vitale alimento , che dalla spessezza delle foglie potrassi facilmente vedere , doveranno destramente cavarsi senza rimuovere punto la terra , che sta loro attaccata ; e trapiantarli in altri vasi . Questi tuberli si moltiplicano , e col tagliarli dopo cadute le foglie , o col seminarli . Di quelli che si tagliano , deve ciascuna parte aver il suo occhio libero , e che non sia offeso ; seccati , che saranno i tagli doveranno essere ricoperti con cera da inestare , e poi ripiantati ne i vasi in modo , che li tagli si accostino alle bande del vaso , ponendoli vicino terra magra , essendo tutto il resto pieno di terra grassa , e leggiera ; ed acciò il soverchio umido non gli apporti nocumento , non dovranno esser inaffiati se non dopo , che averanno incominciato a germogliare . Per via di seme ancora moltiplicasi in questo modo , se li torce il picciuolo , da cui n' escerà il seme , quello di fiori di Primavera , di Primavera si semina , e quello delli fiori d' Autunno , parimente d' Autunno doverà spargerli in terra grassa , e macera ne' vasi apparecchiati . Questi finalmente voglion esser esposti in luogo solatio , ed inaffiati , nè si trapiantano se non passato il terzo anno .

Del Tubero Indiano .

C A P I T O L O L I .

IL Tubero Indiano , che a similitudine di una rapa , caccia da basso le foglie scannellate , e nella cima aguzze , dalla parte inferiore bianche , spruzzate di rosso , e nella superiore di color verde chiaro ; in mezzo a quelle foglie che son nervose , larghe , e lunghe quasi un braccio , sorge il gambo , che di molti nodi contiene , ed in folti rami si divide , in cima de' quali di mano in mano i fiori si spargono , che adeguano in grandezza la tazzetta della gran sorte , spiegando ciascun d' essi sei foglie all' intorno crescate , che di sotto verdeggiano , di sopra di color violaceo , pelose a guisa di vel-

velluto piano, spruzzato di foglioline bianchiccie, tramezzate da una lineetta rilevata; dal mezzo di queste foglie sollevasi un stile guernito d'alcune macchie bianche e paonazze, e di sottili stametti col resto da basso di colore violaceo; da alto di color giallo, che formano nella cima un fiocchetto coronato da quattro larghi zafferani molto vago, e bello. Fiorisce di Marzo, e d'Aprile; i suoi fiori non hanno altro, che un giorno di vita; e spirano un certo alito, che non olisce, ma putisce: Ha per costume questo Tubetto d'esser difficoltoso al fiorire; massime ne' tempi passati, trovatovi poscia la causa col coltivarlo in questo modo; riesce facile; e ne fa copia di se medesimo posso ne' vasi con terra da erbaggj, essendo esposto al Solé; riguardandolo dal freddo in tutte le stagioni dell'anno; che così facendo darà copiosa raccolta del suo fiore.

Degli Anemoni, ed Argemoni.

C A P I T O L O L I I.

GLI Anemoni sono di due sorti, uno che di sotto caccia la foglia stretta, e trinciata come quella del Coriandro; e di sopra nel giro del fiore larga col fiocco or semplice, ed ora pieno. L'altra per il contrario ha la foglia larga come quella dell' Appio, e dall'alto stretta, e senza fiocco. Quelle prime sorti son chiamati Anemoni; e quelli della seconda da moderni Giardinieri sono detti Argemoni. Questi unitamente in due classe si dividono, cioè in semplici, e in doppj, e sono entrati o di un sol colore o di più colori dipinti; ma perchè hanno una varietà quasi infinita di nomi, che gli son stati imposti, poichè vi è quello della scala bianca con fiocco incarnatino: quel di Fiandra bianco con fiocco verde: quel di Sermonetta bianco col fiocco cremesino scuro: il Gaetano colombino, e bianco: il Salviano con foglie bianche punte d'incarnatino: il Parigino incarnatino, e bianco, quel di Gallipoli pennacchiato bianco: il Bizantino color

color di rosa cremesino, e bianco : il Bello del Martelletti con foglie di color di paglia vergate di cremesino, e fiocco del medesimo colore . Il miracoloso di Bertagna mezzò bianco , e mezzao cremesino ; oltre molti altri ; che vengono nominati S. Andrea , S. Carlo , il Martedotti , l'Arbettino : il passa Albertino , ec. de' quali senza descriverne le particolarità , lasceremo , per non essere prolissi , che essi stessi con i proprj colori , e con le proptie fattezze ci si manifestino .

La sua Coltura devefi osservare in questo modo .

Tanto gli Anemoni , quanto gli Argemoni amano comunemente il posto solatio , e particolarmente nel tempo di Verno . Le radiche ; che son cresciute , in questo modo si piantino : Si porti di sotto terren grasso ; e macero ; passato prima per vaglio largo , a questo si soprapongono due dita di terren magro passato per vaglio stretto , e quello , che si trova ne' solchi camperucci trasportatovi dall'acque è migliore . Qui vi collocansi le radiche in modo , che gli occhi sian rivolti all'insù , che devon poi ricoprir con due altre dita del medesimo terren magro , aggiungendovene in fine due altre dita di terra grassa , e leggiera . La lontananza fra di loro deve esser di un palmo ; ma se le radiche saran picciole , e non averan finito di crescere , meglio sarà di piantarle ne i vasi , che nell'ajette tenendoli l'istesso ordine di sopra , dandosi però loro di minor distanza , e minor profondità . Nei vasi parimente si piantin le radiche di quei fiori , che son più rari ; che così meglio si conservano . Le lingue , che si staccano , in ripiantarle , in maniera si collochino , che non stian ritte , ma da banda , e alquanto collocate , e che l'occhio sia volto in sù , perchè così situate ricevono il vigore in maggior copia . Nell'istesso modo si piantino anco le radiche , che per cagion di tarli , o per difetto di fracidume sono ferite nel fondo , e se nel vaso saranno , si collocheranno in modo , che la ferita tocchi da una banda lo stesso vaso , che così ricevono

cevedo tanto umido, nè soverchio vigore, più facilmente si conservano. Sonovi alcune di queste radici, che non fanno altro, che foglie sendo sterili al produr fiori, a queste si porge rimedio con istaccarli la spessezza degli occhi, e col trapiantarle più tardi, perchè senza di quelli maggior vigore riceveran dalla terra, e più tardi trapiantate maggior forza riceveranno da' raggi del Sole, tanto, che di fiori diverranno anco feconde.

Per fare, che i fiori venghino più riguardevoli, devefene con le forbicine tagliar soverchia copia, lasciandone solo da otto, o dieci per pianta. Quelli, che vengon fuor di tempo, e che perciò son mal fatti, o mezzo abortiti, taglierannosi vicino a terra, affinchè con questa tardanza ripigliando forza l'istessa pianta, esponghi poscia a suo tempo il florifero parto tutto compito, e bello. E però gli Argemoni, che son più contumaci al nascere, e ritrosi al fiorire, acciò venghino a tempo devon piantarsi tre giorni avanti al plenilunio di Settembre, e gli Anemoni, che riescon più facili devefi aspettar fin' a Ottobre, per conservarli meglio con l'aria temperata nel fiorire. Le radici devonfi cavare di Giugno ogn'anno per levarli il multiplico, sei giorni dopo levati di terra, ponendoli in cestello, e conservandoli nella maniera detta nel Capitolo XVI della Coltura in generale, quelle ordinarie ogni due anni si caveranno di terra, e non più, osservando il modo già detto; avvertendo, che in quel tempo, che stan sotto terra ne' giorni estivi, per difenderle dal Sole, e dalle piogge, devefi aggiunger loro nelle medesime ajette un palmo di terra, ch' alle prime piogge d'Autunno doverà poi esser rimossa, tanto che sopra vi si possi aggiungere un dito di terra grassa, minuta, e macera. Le radici che stan ne' vasi, compito che averanno di fiorire, sarà ben ritrarle al coperto in luogo arioso. Nel seminarli si deve osservare di cogliere le sementi sul mezzo giorno per tal effetto, poscia si piglia esse sementi, e si pone in un catino con terra ben sottile, e grassa e si mescola
infie-

insieme ben bene, dappoi si piglia di essa tanta quantità, che parerà per la grandezza del vaso, o altro a quell'effetto, e si pone in essi a modo di seminarvi la semente, poscia spruzzata con acqua, di nuovo si piglia altra buona terra, e si cuopre di quella alla grossezza di un coltello, inaffiandola di nuovo con scopetta; poi si pone al Sole per tre ore ogni mattina, continuando a inaffiarli ogni sera fin che spuntano le foglioline di ciascuna; dopo nate si doverà aggiunger lor altra terra leggermente, e della migliore alla grossezza di un dito, lasciandoli al Sol continuo, col bagnarli alla sera onestamente. L'Inverno per sottraerli dal freddo si doveran collocare in luogo del Giardino dove abbi maggior dominio il Sole. Disseccate che averan le foglie farà d'uopo di ritirarli al coperto in luogo fresco, difesi dal Sole, e dall'acqua. Di Settembre tutte le radichette si cavino, riponendo le più piccole negli stessi vasi, e le maggiori in altri, a ciò apparecchiati, per attenderne in riguardo della sostenuta fatica, qualche varietà vistosa, e riguardevole.

Delli Ranuncoli.

CAPITOLO LII.

Delli Ranuncoli ve ne son di semplici, e di doppi, di quelli, che nascono da piccole radichette gro-mose, e di quelli, che spuntano da radiche tuberose, che son fra di loro differenti, e nelle fattezze, e ne' colori; poichè vi è l'Asiatico semplice di color d'oro, il Massimo di Costantinopoli, o Giganteo, ed il Globoso detto Peonia, ambi di foglie pieni, e del medesimo color rancio; l'Asiatico doppio dal fior rosso; il bianco doppio, che avendo le foglie simili alla Ruta vien detto Rutale; ed il Tuberoso detto Batrachio, che si stende in più rami, e nella cima si carican di fiori di color giallo simile alli Rettrali, ed al Maggio fiorisce.

Coltura di essi.

Il Ranuncolo Asiatico dal fior semplice ama il posto medioeremente solatio, si pianta di Settembre tre giorni avanti la Luna piena in terra grassa, e macera, si pone sotto alla profondità di due dita, e di quattro in distanza, ma prima che si planti deve esser tenuto in infusione nell'acqua per 24. ore: Sffiorito, ch'egli averà, e che le foglie del gambo sian secche, si cava da terra, e si fa asciugare all'ombra; finalmente per conservarlo si ripone nelle scattole mischiato con l'arena.

Il Globoso detto Peonia ricerca il sito mezzanamente solatio; terren buono da erbaggi; vuol esser posto alla profondità di un dito solo, tre in distanza, nè si cava se non per levarli la prole: ciò fassi nel fin dell'Inverno, e poi subito si ripianta, perchè due volte fiorisce; d'Aprile, e di Ottobre. Il Massimo di Costantinopoli, il sangue di Bue, e l'Asiatico doppio, amano il Sole mattutino; e poi l'ombra; nel rimanente ricercano l'istessa coltura dell'Asiatico dal fior semplice.

Il Giallo doppio dalle foglie di Ruta; ama il luogo solatio, il terren buono da erbaggi, si pone sotto due dita, tre in distanza, e secche che sian le foglie si cava, ed asciugato all'ombra si conserva nella scattola come sopra, ovvero si trapianta in altro vaso, lasciandolo al coperto fin' alle prime acque dell'Autunno, ed allora poi s'espone al Sole, e piovie.

Il bianco doppio ricerca il sito mezzanamente solatio, terra buona da erbaggi, che vuol essere mantenuta umida con l'acqua, si pon sotto alla bassenza di due dita, e meglio sta nel vaso, che in terra; cadute le foglie, vuol essere ritirato all'ombra, in luogo però, che sia scoperto, ed arioso, ed il medesimo si fa quando egli sta per fiorire. Questo non si cava, che di Autunno per separargli il multiplico, e poi subito si ripianta con allargarli le radicette, affinchè ricevano maggior vigore.

Il Tuberoso appetisce il sito medioeremente solatio, ter-

terren buono da erbaggi; vuol star sotto tre o quattro dita, nel fin d'Agosto si cava per levarli la moltiplicazione; e poi tosto si ripianta.

Della Ninfea.

CAPITOLO LIV.

LA Ninfea è di due forti, bianca e gialla: la bianca, che vien chiamata anco Erculea; ha le foglie quasi tonde, e per esser pianta acquatile, nell'acqua fiorisce; il suo fiore è grande, ripieno di fogliette lunghe, e aguzze, nel mezzo delle quali un fiocco di color giallo si frappone. Questa pianta di Maggio, e di Giugno fiorisce.

La Gialla, che ha la foglia lunga, e che vien di Tessaglia, fa il fiore, che vien chiamato Blephera, e grande come una rosa gialla con un bottonc in mezzo. Fiorisce questa più per tempo dell'altra. Ricercano una coltivazione comune, volendo esser posti in vasi grandi, in terra buona, e umida; anzi devesi procurare, che ne vasi vi si mantenghi l'acqua di continuo; e nel piantarli si pone in modo, che sia mezzanamente dominata la radica tanto all'ingiù, come all'insù dalla terra; e dall'acqua, non richiedendo di essere cavati, se non per levarli, il multiplico, e subito voglion esser ripiantati; e questo si fa d'Autunno.

Della Caltà Palustre.

CAPITOLO LV.

LA Caltà Palustre, che ha le foglie simili alla Ninfea, inalza il suo gambo vano, e torto; diviso in molti ramicelli; da' quali spuntan fiori di color giallo, e di foglie pieni; che vengono di Primavera, ed alle volte anco di Autunno.

Sua Coltura.

Si pianta nell'istesso modo della Ninfea ponendo però l'occhio della radice alla profondità di un sol dito, gettandosi tant'acqua, che ricuopra la terra tutta; del resto si osserva nel cavarla, e trapiantarla come si è detto della Ninfea.

Del Trifoglio Palustre.

C A P I T O L O L V I.

Questo, che per ogni picciuolo solleva tre foglie ovate, inalza il fusto all'altezza di due palmi, dal mezzo del quale, a foggia di una spica, va caricandosi fin' alla cima di fiori bianchi simili alli Jacinti, con certi stametti come quelli di cappari rivolti all'insù, che fanno una mostra molto vaga, e bella.

In quanto alla sua coltura deve essere coltivata come la Calta Palustre.



LIBRO TERZO

TRATTATO DEGLI AGRUMI.

SE bene quattro specie d'Agrumi furono annoverate dagl' Antichi, nondimeno con la diligente coltivazione, ed industria di moderni Giardinieri, sonfi elleno talmente aumentate, che come riferisce il Tanara nella sua Economia, in questi tempi più di ottanta sorti se ne annoverano, conciossiachè ora noi abbiamo.

- Il Cedro ordinario.
- Il Cedro dal fior doppio.
- Il Cedro fatto a mazzetto.
- Il Cedro dall'agro dolce.
- Il Cedro lungo, e stretto di San Benedetto.
- Il Cedro di scorza rossa.
- Il Cedro detto Pomo di Paradiso, che non ha sugo.
- Il Cedro picciolo di Burghese.
- Il Cedro semplice. Il doppio.
- Il Cedrato dalle coste.
- Il Cedrato di Fiorenza. Il falso.
- La Lumia di Valenza di scorza liscia.
- La Lumia di scorza liscia, e ritonda.
- La Lumia lunga, La dolce, La forte.
- La Lumia simile al Pero Bergamoro.
- Il Ponzino grosso, e il mezzano.
- Il Ponzino dolce, e'l ponzino rosso.
- Il Ponzino pontato di Pio.
- Lo Sponghino.
- Le due Lime dolce, e brusca di Spagna.
- La Lima di Spagna groppolosa.
- La Lima trasparente.
- La Spada falla.
- La Spada fora grande, e la mezzana.
- La Spada fora a pera.
- Quella del fior doppio detta bastarda.

- Il Limon ordinario.
 Quel di M. Laura col pizzo acuto.
 Il Limon Calabrese. Il senza seme.
 Il Limone di S. Marta. Il mezzano.
 Il Limone di Gaeta lungo.
 Il Limone piatto sponzinato.
 Il Limone dell'agro dolce.
 Quel che fa di Pepe dell'Acqua viva.
 Il Limone a scorza d'Arancio.
 Il Limone scannellato trasparente.
 Il Limone di S. Remo. Quel di Paradiso.
 Il Limone di Lisbona.
 Il Limone di S. Domenico.
 Il Limone Cedrangolo.
 Il Limone detto di Bandino.
 Il Limone Non ha pari.
 Il Limone Barbadoro. Quel da Rio.
 Il Limon cedrato. Quel cedrato rosso.
 Il cedrato con la scorza rizza.
 Il Limoncello spinoso.
 Il Limoncello lungo. Quel tondo.
 Il Pomo di Paradiso. Quel d'Adamo.
 L'Aguzza appetito.
 L'Arancio dolce. Il forte ordinario.
 L'Arancio di mezzo sapore.
 L'Arancio dolce di foglia riccia.
 Quel dolce, che piccica di Caserta.
 L'Arancio dolce della Stella di Gaeta.
 Quel dolce di Genova, che si mangia con la scorza.
 L'Arancio di due ordini di spico di scorza grossa, e
 scorza piccola.
 L'Arancio l'un sopra l'altro di Gaeta.
 L'Arancio bizzarro del Ruberti.
 L'Arancio grossissimo, e piatto a guisa di Zucca det-
 to il Gigante.
 L'Arancio cornuto di Gaeta.
 L'Arancio femina fessato nel mezzo.
 L'Arancio del fior doppio.
 L'Arancio a baretta di Prete.

L' Arancio dolce senza seme.

L' Arancio a scorza di Puncino.

L' Arancio cedrato.

L' Arancio della China, ed altri,

De' quali per discorrerne brevemente, ed ordinatamente distingueremo il nostro ragionamento in tre Capitoli.

Nel primo tratteremo del modo di multiplicar gli Agrumi. Nel secondo del modo di coltivarli. Nel terzo del modo di conservarli.

Del modo di multiplicar gli Agrumi.

CAPITOLO I.

GLI Agrumi ne i Giardini in cinque maniere multiplicar si possono. Prima con lo spargere i semi. Secondo col piantar i rami. Terzo con inestarli. Quarto con il propaginarli. Quinto, ed ultimo col procacciar di fuori le piante.

Del modo di multiplicar gli Agrumi per via di semi.

CAPITOLO II.

PER via di semi si moltiplicano gli Agrumi in questo modo. Si prendano i semi di qualsivoglia specie, levati dal frutto, che sia ben maturo, e questi o in vasi, o in cassette ove prima sia stato apparecchiato terren ben grasso, leggiero, spongoso, passato per vaglio, ed inaffiato prima per rimoverli il focore, raramente si spargono, e ricoperti all' altezza di un dito, o due, secondo la grossezza de' semi, abbondantemente s' adacquano; ciò fassi di Marzo, e d' Aprile a Luna mancante; se gli lascia godere ogni mattina un poco di Sole, e nati, che sono, si lasciano al Sole continuo adacquandoli ogni sera: avvertendo soprattutto di tenerli in luogo, che sia coperto dalla tramontana, la quale come nemica a queste piante gli

sende grandissimo detrimento: secondo; che le piante-
relle vengon crescendo, così di mano in mano se gli
deve aggiungere terreno della stessa qualità; che si è
detto, guardandole dal soverchio Sole d'Estate; e dal
freddo d'Inverno. Queste piante in capo a tre anni
in buona terra si trapiantano; e spesso con il zappet-
to, e con l'acqua si visitano, levando loro tutti li
ramicelli, che cacciano da basso; le foglie, e le spi-
ne, affinchè s'inalzano; e venghino politi; senza no-
di. Ma perchè in questa maniera tardano troppo a
renderci il frutto, ed in particolare gli Aranci, i qua-
li per esser di legno più duro, son più contumaci de-
gli altri, passando tal ora dodici, o quindici anni
avanti, che frustifichino; però si è trovato un nuovo
modo più utile, più facile, e più spedito, onde in ve-
ce di seminar Cedri, Limoni; e simili; si piantano
gran copia di gemetti, ed in particolare di Pomi di Ada-
mo; e così per via di rami, e d'inesti, si moltiplica-
no le specie d'Agrumi in infinito.

Del modo di moltiplicar gli Agrumi per via di rami.

C A P I T O L O III.

NEL mese d'Aprile quando sendo cessati li rigori del
freddo, l'aere è ben temperato; nel potare; che
si fanno gli Agrumi d'ogni sorte, si scielgono da qual-
sivoglia pianta quelli ramicelli, che son più lissi, e
dritti, che non eccedino l'altezza d'un piede. Questi
di fresco recisi si raschia la scorza da basso due, o tre
dita, se gli taglia la cima, si distaccano li fiori, e poi
si cacciano sotto terra, che sia grassa, ben stagionata,
alla maniera già detta altrove a questo effetto; nè si
pongono lontano l'uno dall'altro più di due piedi, e
che non sopravanzino più di quattro dita; Questi ap-
piagliati vogliono esser spesso superficialmente zappati, e
con l'acqua ogni sera inaffiati, ed espurgati in partico-
lare dall'erbe nocive, ed in questo modo coltivati se
saranno Cedri, o derivati da cotale specie, dopo il ter-

20 anno; e le Limoni, o simili, dopo cinque anni produrranno il frutto. Questa regola però fallisce negli Aranci, i quali per essere duri di legno, difficilmente s'appigliano, onde è di mestiere di seminarli, o per averli più presto, d'innestargli sopra gli Adami.

Del modo di moltiplicar gli Agrumi per via d'Inesti.

CAPITOLO IV.

CONsiderando i moderni Giardinieri di quanto utile sia l'innestare gli Agrumi, sogliono per questo effetto piantar gran copia di ramicelli di Adami nello stesso modo di sopra, ma però lontano l'un dall'altro solo un piede, a quali levano continuamente i ramicelli, le foglie, le spine, acciò si alzino ritti, polito, e senza nodi. Questi coltivati, come già si è detto, dopo li due anni si trapiantano in luogo più ampio, in terra grassa, e macera, in sito solatio, e cresciuti alla grossezza di un dito, sopra v'innestano di ogni sorte di agrume. Questi innesti si fanno ordinariamente a occhio; nella stessa maniera, che un frutto s'innesta nell'altro, ciò faasi a Luna mancante di Maggio, e di Giugno, quando l'albero va in amore, che allora si conosce quando la scorza si stacca bene dal legno; Questi innesti se bene dovrebbero esser fatti da una specie men buona in altra migliore, come per esempio meglio farebbe innestare il Limone sopra il Cedro, che il Cedro sopra il Limone, e così de' gli altri; nondimeno, e gl'istessi Cedri, e i Limoni s'innestano sopra gli Adami, e sopra gli Aranci, non solo perchè meglio s'appigliano; ma anco perchè rendono maggior copia di frutti, e resistono più al freddo, partecipando l'innesto della natura del tronco, a cui devono continuamente rimoversi li ramicelli, o foglie, che vi nascessero, affinchè non levino all'innesto il vitale alimento.

Del modo di moltiplicar gli Agrumi per via di Propagini.

CAPITOLO V.

Col propaginare moltiplicano gli Agrumi in questo modo. Sciegliesi un ramo da qualsivoglia Agrume, e questo senza esser reciso dal tronco, deve esser involto da basso con un pezzo di corame della larghezza di un dito, poi con il coltello deve tagliarsi destramente il ramo dalla parte di sopra, e da quella di sotto del corame, tanto quanto è grossa la corteccia di esso. Questa deve levarsi dal mezzo delli due tagli, incastrandosi subito nel vano tagliato il detto corame, che con spago incerato deve esser legato, affinchè ben stretto vi si mantenghi: poscia deve ricoprirsi l'intaccatura con una pentola, o boccale, o altra cosa segata per mezzo, e pertugiata da basso in modo, che abbracci bene il ramo, e riempita di buonissima terra sopra vi si sospende un orcioletto d'acqua in modo che ella dentro vi stili, e questo stillicidio deve esser tale, che una stilla non cada, finchè l'altra non è mezza sciutta non mancando di riempire il detto orcioletto, voto che egli sia, e così con questa industria, e diligenza non solo in breve tempo comincia a barbicare, ma in capo a sei mesi reciso il ramo, e collocato in luogo ampio, solatio, e in buona terra l'anno seguente produce il frutto; ciò fatti di Marzo, e di Settembre; se si fa di Marzo, di Settembre si taglia, e si ripianta come sopra; se si fa di Settembre, si taglia, e si ripianta di Marzo, avvertendo nondimeno, che se in questo spazio di tempo non avesse barbicato bene, deve si lasciare prima, che si tagli fino all'anno compito; vero è, che facendosi di Marzo vien meglio, e più sicuro che quando si fa di Settembre, per i freddi dell'Inverno. Con un artificio simile per via di stillicidio, ho provato piantar le foglie di Cedri, di Limoni, e simili in questo modo: ho preso un vaso pieno di buo-

DE' GIARDINIERI.

491

buonissima terra sottile, e grassa, poi intorno all' orificio vi ho posto le foglie con il gambo sotto terra tanto, che resti mezza la foglia sopra, poscia ho fatto un orcioletto d' acqua, che stillando inaffiasse esse foglie, al modo detto di sopra, aggiugnendovi sempre terra nello scavo dell' acqua, ed in tal modo hanno fatto presa, e gettato fuora le vergolette in breve tempo.

Del modo di moltiplicar gli Agrumi col procacciar le piante di fuora.

CAPITOLO VI.

SI moltiplicano gli Agrumi ne' Giardini col procurar di fuora le piante, ed acciò nel trasportarle non patiscano, si devono ricoprir le radici di terra creta impastata con acqua, e poi avvilupparle bene con selci, e così asseccate collocarle in casse con i coperchi perugati, o in stuore; e se il viaggio fosse lungo, devonsi tenerle umide con l' inaffiamento dell' acqua. Queste di Primavera, e d' Autunno devon procacciarsi, e subito giunte avanti di aprir le casse, o stuore, si deve apparecchiar li vasi, o cassette, e fosse quadre ripiene di buona terra per poscia ponerveli subito; ma prima si lavino bene le radici acciò restino nette dalla creta, poi si ponghino in modo, che stiano larghe, e ben compartite, acciò meglio ricevino il vigore, e ricoperte con la medesima terra, voglino subito esser inaffiate, acciò ella meglio s' accosti, e questo dovrebbe farsi più tosto di sera, che di mattina; quelle poi che sono ne' vasi devon si ponere alla scoperta in luogo ombratile, acciò godino delle rugiade, e delle pioggie, perchè vogliono essere inaffiate abbondantemente ogni sera, e quando cominciano a pullulare, se gli farà goder il Sole a poco a poco, osservando bene, che non patiscano.

Del

Del modo di trasportar le verghelle da luoghi lontani:

CAPITOLO VII.

PER brevità, tralasciando le maniere diverse, che vengono usate da molti in trasportare queste piante, io trovo, che le più buone, e facili siano le due maniere presenti: La prima dovendo trasportar verghelle di legno duro, si cuoprano di creta impastata, affettandole in cassette pertugiate per poterle inaffiare con acqua. La seconda, dovendo trasportare verghelle di legno dolce, come cedri, o simili, deve si far fare a questo effetto un cannone di latta stagnato nel fondo con il sup coperchio, che sia capace per le verghelle, che si devon trasportare per quivi ponerle ben'adagiate; poscia si piglia un Pomo di Adamo, e levatoli la scorza si fa in sette alla grossezza di un ducato, e più, dipoi con l' orificio del cannone (che deve esser più alto sei dita dalle verghelle) si taglia ciascuna fetta, acciò entrino sigillate nel cannone. Di queste sette se ne mettono due, o tre in fondo di esso, sopra delle quali vi si getta tanta creta impastata con acqua, e che non sia molto dura, ebe si alzi sopra le dette sette per due, o tre dita: indi si prendono le dette verghelle, e ciascuna di esse si taglia da basso a guisa di una penna temperata, e così si ficcano entro al cannone, una appresso l'altra in modo, che tutte tocchino il fondo di esso: poscia si prendono due, o tre sette istesse, e si mettono sopra la cima dell' istesse verghelle, e si compisce di empire il cannone con la medesima pasta di creta; fatto questo si chiude bene col coperchio, od altro, acciò non vi penetri aria. Questo cannone si deve ogni giorno rinfrescare con l' acqua, e la notte vuol esser posto dentro; che in questo modo si trasportano le verghelle de' più pregiati Agrumi per tutte le parti d' Italia con facilità grande, e senza che patiscano danno immaginabile, conservandosi così

fre-

fresche, e vigorose, come se allora appunto fossero state recise dalle piante loro.

*Del tempo, e modo, che si deve tener nel potare
gli Agrumi.*

CAPITOLO VIII.

IL vero tempo di potar gli Agrumi è verso il fine di Marzo, o nel principio di Aprile a Luna mancante, dopo che l'aria si è un poco riscaldata, e avanti, che gettino i bottoncini, e mentre si potino, nell'istesso tempo si scielgono i ramicelli per piantare; abbassando i rami alti, acciò la pianta sia uguale, perchè gli Agrumi quanto più s'inalzano, tanto meno fanno frutti: si recidono i spessi, e folti, affinchè gli altri rami godino dell'aria, e del Sole: si levano i spini con le tanaglie ben'arrotate, affinchè non punghino le mani, si ponghi le pertiche per sostentar quei rami, che n'hanno bisogno, acciò non patiscino, si segnano i secchi, si tagliano i rotti, si recidono i picciuoli ove son stati attaccati i pomi; finalmente con le mani si toglie via la moltitudine di ramicelli, che nascon nelle cime, con lasciarvene non più di due, o tre per ciascuna di esse, acciò con più vigore produchino i frutti, avendo l'occhio sopra tutto di ricoprire qualsivoglia taglio di ramo, o di verghella con cera da inestare, affinchè resti difeso dal Sole, e dalle piogge. Al tempo de' fiori devono diradarfi le piante con questa regola: se il primo fiore del ramicello del cedro si trova, tutti gli altri ordinamente saran vani. Ne' Limoni s'avverrà bene, che altri sono buoni, ed altri vani: ma degli Adami, e degli Aranci tutti sono buoni, e però questi devono esser levati in maniera, che le piante d'intorno restino vaghe e ben ornate; nel potare i Cedri Limoni, e tutte le specie d'essi, deve essere il Giardiniere assai più circospetto, perchè per esser piante più gentili, e men'ornate di rami, son atte a ricever un arancio, ed essendo di rami men copiosi, in levar lo-

so quelli farebbe un levar anco la copia di frutti: vero è che devonfi recidere quei ramicelli storti, che nascono sù per il tronco; perchè questi succhiano il nutrimento de' rami grandi, e l'alimento de' frutti.

Del tempo, e modo di tagliar le radici superflue.

C A P I T O L O IX.

QUegli Agrumi, che son collocati ne' vasi; o nelle cassette, per il sito angusto, ch'hanno le radici; non possono ben dilatarsi come quelle che son collocate in terra, e son esenti da questo studio, e perciò quelle de' vasi talmente crescono col tempo, che riempito il vano d'esso vaso, o cassetta; escon anco fuora con gran detrimento della pianta; che ben spesso si scorge dall'impallidire; o incartocciare delle foglie: e però ogni tre anni sulla fine di Settembre, verso Ottobre; tempo, che le piante sono più vigorose, devon cavarli a Luna mancante con la massa della terra; e levatane la metà di essa, si tagliano d'intorno le radici rasente ad essa terra; ciò fatto deve riporsi subito nell'istesso vaso con terra buona di tutta perfezione, e ben stagionata, che sia sottili, e atta a medicare col rinfrescarla dopo collocata la pianta in essa con acqua, e coll'accostarvi bene appresso le radici ferite. Alcuni costumano estrarre le dette piante con funi, tenendole sospese finchè restino ben aggiustate; e poi con ogni comodità nello stesso vaso, o cassetta le ripongono. Con questa occasione se la parte della pianta, che è stata verso l'ombra fosse men copiosa di rami, rivoltano quella verso il Sole, acciò resti in ogni parte di uguale vigore, e frutto.

Del

Del tempo , e modo di zappar gli Agrumi.

CAPITOLO X.

IL tempo di zappar gli Agrumi è dopo che sono scaperti i Giardini nella Primavera , dal qual tempo fino all'Ottobre devon essere zappati , perchè col continuo inaffiamento la terra calmente si calca sopra delle radici , che non possono così facilmente dilatarsi , e però le piante , che sono in terra , devonfi ogni mese visitar con la zappa ; ed avanti si zappino , deve darsi intorno a ciascuna pianta un poco di letame , affinchè si mescoli con l'altra terra , e l'ingrassi , quelle , che sono ne' vasi anch'essi prima letamate d'intorno , devono esser allegerite col ferro , sollevando loro la terra ; perchè così facendosi non solo le radici restano sgravate ; ma col beneficio dell'acqua si fa penetrar loro la grassiezza , che è il migliore alimento , che possono ricevere le piante.

Del tempo , e modo d'adacquare gli Agrumi.

CAPITOLO XI.

IL tempo d'adacquare gli Agrumi , è quando stanno per buona pezza , senza essere bagnati dalle piogge ; e si conosce all'abbassar delle cime de' rami nuovi ; e all'accartocciar delle foglie , però all'ora devono esser sovvenuti con l'acqua ; adoperando l'inaffiatore pertuggiato ; per le piante , che sono in terra ; devonfi inaffiare col prender vasi di terra cotta fatti a posta , che siano alti un piede in circa , larghi tanto nel fondo , quanto nella bocca a guisa di condotti , o acquedotti , che ciascuno di essi tenghi quattro boccali d'acqua in circa , e questi vasi vogliono essere pertuggiati da una parte con cinque o sei forami , incominciando risalente al fondo , fino alla sommità di esso. Ora vicino a ciascheduna pianta si sotterrino due di

detti vasi in modo , che sopraſſi alle radici d'eſſa pianta , lontani dal tronco un buon piede , con li forami rivolti verſo l' Albero , e ſtiano tanto ſotto , che la bocca del vaſo ſia un dito , o due più alto del piano della terra , che deve ſtare continuamente coperto con una mezza pianella , acciò ſi mantenghi polito . Quando dovraſſi adaequar le piante ſi riempi eſſi vaſi , che poi penetrando l'acqua fuora di quei forami , la terra pian piano viene ad umettarſi in modo , che le radici con miſura , ed a tempo , a poco a poco ricevendo l'umore , talmente ſ'invigorifcono , che fanno produrre frutti alla pianta in maggior copia , e più groſſi , e di miglior condizione , perchè ſi ſuol dire , che come il buon terreno è vero padre delle piante , così l'acqua data loro con miſura , ed a tempo è la ſecondiſſima madre . Queſto inaffiamento d'Eſtate deve farſi due volte la ſettimana all'une , e l'altre piante , che ſono o in vaſi , o in terra , con qualche differenza però dall' uno all'altro conforme al biſogno , che in queſto il Giardiniere deve avvertire , che non patifcano per ſua negligenza , o per cauſa de' vaſi dell' acqua il ſutto , perchè ſe li forami d'eſſi ſoſſero ſtroppazi non darebbero l'ajuto neceſſario alle piante . Deveſi anco avvertire di mantenere ben ſtretta , e calcata la terra intorno all'orlo del vaſo , mettendovene della nuova , acciò inaffiando la pianta , l'acqua poſſi trapanare nel mezzo , ed adacquar bene la pianta : d'Inverno non ſi bagnano molto , oſſervando di non bagnarli il tronco , e deveſi ciò fare ſul mezzo giorno ; l'acqua per bagnarli ſi deve conſervare in una pozza , o maſtello di rovere fatto a queſto effetto , cerchiato di ferro , e in fondo di eſſo all'Eſtate deve gettarſi del letame graſſo , e macero , e d'Inverno pollina , o colombina , esponendola al Sole , acciò l'acqua riſcaldata apporzi maggior vigore alle piante .

Del tempo di racchiuder gli Agrumi, che sono ne' vasi.

CAPITOLO XII.

IL tempo di racchiudergli è di Novembre, o avanti, secondo il tempo richiederà, osservando perciò diligenza particolare alie piante, che sono ne' vasi, o cassette, di alleggerirle nel mese di Ottobre della terra con il ferro a tal bisogno; sgravati che siano, vi si mette letame Asinino, o di Cavallo non bene matito, e se fosse di Mula sarebbe migliore, non toccando il tronco della pianta col detto letame, che le farebbe di danno, lasciandole poi alle piogge fin al tempo detto di sopra per levarli da freddi, e non pio-
vendo in quel tempo devonfi inaffiare ogni giorno, acciò a poco a poco riceva con l'acqua il vigore del letame, che alla pianta gli farà di grandissimo giovamento, per difenderli dalli freddi del Verno; posti che faranno al coperto in stanza rivolta all' Austro dovranno le piante esser asciutte, e per qualche tempo si lascerà le finestre aperte, acciò dal troppo, nè dal poco aere ricevino nocumento, e si devono affettare in maniera, che formino un cerchio, che vi si possa andar comodamente attorno per bagnarli, e farli altre servitù al suo bisogno, osservando che i rami non tocchino le pareti della stanza. Disposti in questa maniera si chiudino le finestre per ripararli dai freddi, e non s'aprinò se non quando l'aria è tranquilla, ed il Sole caldo, acciò godino un poco di aria temprata, si fa dopo terza sino alle ventidue ore del giorno, che devesi riserrar le dette finestre nella medesima maniera di prima, e quando il freddo fosse eccessivo si piglierà una fuocaja con carboni di quercia accesi, e ponerà in mezzo delle piante, ma osservisi prima se il bisogno lo richiede col ponere vicino a quelle finestre un cantino con acqua, ed una pezza entro, e se quella si congelerà farà segno bastevole per tal bisogno; si deve aver auco avvertimento di far la porta dal luoco ch'abbi al

piede un buco , che vi possi entrar i Gatti , acciò distruggano i Ratti , che portano assai danno alle piante .

Del tempo , e modo di racchiudere gli Agrumi che stanno in terra .

C A P I T O L O XIII.

GLi altri Agrumi , che son gentili , e fanno spalliera vicino alle muraglie , dopo esser zappati , e ben letamati come sopra , devon anch'essi prima , che l'aria s'irrigidisca esser coperti con tavolati fatti a guisa di stanze , ma ben assettate , che si possino alzare ed abbassare , con finestre verso l'austro , per poterle in tempo tranquillo , e che vi sia bel Sole aprire , e ferrare ; deve però avvertirsi di usarli l'istessa servitù col darli o troppo aria , o poca , come si è detto di sopra , perchè , se bene questi pajono esser posti alla sbaraglia vogliono in tutto , e per tutto l'istessa servitù delli rinfierrati in casa , e per ordine , col procacciarli il caldo nel modo detto , col levarli alle piante più nobili li frutti , e fiori avanti di coprire bene il tavolato , ponendovi poscia sopra trappole per pigliar ratti , e sotto esso tavolato per terra mettervi morcelli fatti di vetro , gesso , e formaggio impastati con acqua per i topi , che sono dannosi a esse piante . Molti per isfuggir le spese nel ricoprir gli agrumi appoggiano alle muraglie tavole lunghe d'abbeito in modo , che una s'accosti bene con l'altra , e così le piante restino coperte , rimuovendo le dette tavole ne' tempi solati dopo terza , e riponendovele su la sera . Altri fogliono appoggiare alla muraglia alcuni travicelli lunghi , fermandoli sotto terra in modo , che non si possino muovere , e nella sua sommità v'attaccano alcune girellette con funi , che ligano alcune stuoie fatte di stoppia a questo effetto , con ogni facilità le tirano sopra essi travicelli , e così ricuoprono le piante , lasciandole calar ne' tempi buoni . In ultimo per conservar gli Aranci , e gli Adami , che stanno in campagna aper-

aperta, e sono di legno più duri, e perciò resistono più al freddo, basta d' involgerli attorno al tronco o paglia, o stoppia legata con cordelle incerate.

Del tempo, e modo di scoprirsi gli Agrumi.

GLi Agrumi verso il fine di Marzo si cominciano a scoprire a poco a poco, tenendosi l' istessa regola, che fu tenuta nel chiuderli, ed in quel tempo si potano conforme alle regole, che sono state assegnate nel Capitolo VIII, nè si scuopron mai tutti fin' a mezzo Aprile, o più tardi, se il bisogno lo ricercasse per causa del freddo, o venti; scoperti che siano vogliono essere subito zappati, ed inaffiati, osservandosi nel resto le regole già dette nei Capitoli antecedenti.



LIBRO QUARTO

Che serve per Aggiunta al Manuale
de' Giardinieri.

Quanto sia necessario al Giardiniere aver la cognizione delle virtù medicinali de' fiori, frutti, e radici per potere a' suoi tempi farne la raccolta.

NOn v'è difficoltà alcuna, che tutti vorrebbero esser Medici per conoscersi i mali, e saperlegli medicare: cosa, che non è permesso a tutti, e massime a persone Idiote: perchè nè per questo caso, nè per il comodo, o tempo, nè per altro non si può avere tutte le cognizioni necessarie per la salute de' nostri corpi; per questo si è assegnato persone, che solamente a quegli esercizi si applichino, o con diligente studio facciano profitto. Fra quali il buon Giardiniere, che siccome s'è dimostrato in questo libro, sapientissimo, ed accorto nel conoscere la qualità de' fiori per saperli ben coltivare, mantenere, accrescere, moltiplicare: dovrebbe altresì far diligente studio in quelli per conoscere le qualità medicinali di essi fiori, per poterne poscia far raccolta a suoi tempi o di foglie, o di fiori, o di radici, conforme gli verrà da noi descritto di ciascun d'essi in particolare; e in fine dovrebbe saper conoscere l'ora, e punto, e se in Luna crescente o calante deve far tal raccolta: o se di Primavera, d'Estate, d'Inverno, o pure d'Autunno; che quivi anche ci vuol la cognizione se il fiore, foglie, o radici sono di natura callida, o frigida; che avendo il Giardiniere tutte queste cognizioni sarà più facile a coglierli, col far stima più d'un fiore, che dell'altro. Primieramente adunque ponremo quì le qualità insigni medicinali del Narciso, e poscia per ordine anderemo descrivendo degli altri; e tutto questo, Cor-tese Lettore, facciamo per far più paga la curiosità de' Vir-

Virtuosi, e per dimostrare il gran desiderio, che si ha di servire, e giovare in un istesso tempo col mezzo di queste stampe.

Degli effetti medicinali del Narciso.

LA radice cotta del Narciso tanto mangiata, come bevuta fa vomitare: giova alle cotture del fuoco applicatavi presto con un poco di mele: consola i nervi tagliati applicatavi sopra ben pista. Giova alle dislocazioni delle caviggie dei piedi, ed a i dolori vecchi delle giunture impiastrata con mele, ponendola sopra. Spegne mescolata con aceto, e seme di ortica le macchie della faccia, e le vitiligini, e purga con orobo, e mele la marcia dell'ulcere, e rompe le posteme, ed impiastrata con farina di Lolio, che nasce nel Formento, e mele, tira fuori ciascuna cosa, che sia fitta nel corpo, ed ha molte altre virtù. Vedi il Mattiolo, con altri Autori.

Delle Giunchiglie, e sue virtù.

IL seme delle Giunchiglie arrostito, e bevuto con vino temperato con acqua, stagna il flusso del corpo, ed il flusso rosso delle donne: provoca l'orina, ed è perfettissimo l'istesso seme per far dormire pigliandolo in brodo, o no; ma s'avverte, che fa venir il dolor di testa. Vedi il Mattiolo.

Degli effetti dell' Ornitogalo.

LA radice dell'Ornitogalo, la quale è bulbosa, pista, e fatto acqua di essa mescolata con brodo, vale, agli ardori dell'orina, e bevutone alquante mattine a digiuno, vale anche a molte altre infermità di petto: e però in Verona usano a mangiarne per li suoi buoni effetti, che ella ha medicinali.

Effetti medicinali del Giglio .

DA questo fiore se ne cava grandissime virtù ; imperocchè si fa unguento chiamato *Lirino*, ovvero *Susino*, che vale per mollificare i nervi , e privatamente le durezza della madrice . Le frondi impiastrate di mele giovano alle morficature delle serpi , e bollite conferiscono alle cotture del fuoco . Condite con aceto vagliono alle ferite ponendovele sopra : il suo succo cotto con mele in vaso di rame , si fa un medicamento per l'ulcere vecchie , e per le ferite fresche . La radice fritta , o rostita , e poi trita in oglio rosado fa na le cotture del fuoco , mollifica le durezza de' luoghi naturali delle Donne : provoca i mestruj , e cicatrizza l'ulcere : trita con mele vale a' nervi tagliati , ed alle membra , che sono smosse , mondifica le vitiligini , la scabbia , e la farfarella ; purga l'ulcere del capo , che menano ; fa bella faccia , e distende la pelle , che veramente le donne lo dovrebbero usare più d'ogni altro secreto , perchè questo è perfettissimo , e senza nocumento in sua vecchiezza ; trito in aceto , con frondi di insquiamo , e farina di formento vale per levare l'infiammaggione de' testicoli . Il suo seme bevuto è buono contra le morficature de' serpi , ed è un' infinità delle sue virtù , che io non volendo per ora dilungarmi , tralascio di raccontarle . Vedi il *Mattiolo* , ed altri Autori citati da lui , che parlano delle virtù del Giglio con molta efficacia .

Degli effetti medicinali dell' Iride .

LA radice dell' *Iride* è di virtù potentissima , e prima masticando di essa in bocca fa bonissimo fiato , leva il dolor de' denti , fa sputare , e fa digerire l'umidità della testa , la radice pista , e bevuta con aceto è potentissima contra ogni veleno . La radice fresca pista , e spremutovi fuori il succo , bevendolo purga la colera rossa , e la stemma , e l'acquosità degl' idropici ,
e gio-

e giova applicatovi all' emoroide. Questa radice secca tenendola nelle casse dove sia drappi, o biancaria oltre al buono odore, gli preserva anche da tignole, o altri sporchezzi, che non patiscono nocumento alcuno; e verde se ne può servire di dare per bocca sicuramente per ogni male, che è sempre pronta per giovare. Vedi il Mattiolo, Fioravanti, ed altri delle virtù dell' Iride.

Fassi del fiore dell' Iride oglio perfettissimo, qual si tiene al Sole a perfezionarsi molti giorni; ond' è di ogni bontà, perchè risolve, mollifica, matura, e mitiga i dolori freddi: affottiglia gli umori grossi, e conferisce a i dolori del fegato, e della milza. Per quelli che patiscono il male della gotta è rarissimo, perchè si leva il dolore, e mollifica i nervi delle giunture, e d'ogni altra parte del corpo. Vale a i dolori della matrice, causati da umori freddi: a i paralitici, agli spasimati, ed a i dolori dell' orecchie, ungendovi con esso oglio è perfetto a tutti questi mali, avvertendo di applicarlo sempre in tutte le occasioni de' sopradetti mali caldo, che rende più forza col suo giovamento. Vedi li sopradetti.

Delle proprietà del Colchico.

IL Colchico non ha proprietà in se, che sia buona, cioè medicinale, ma assai nociva alli corpi umani, e perciò s' è posto qui per avvertimento, che essendo la sua radice gustevole, e dolce al palato, non fosse da alcuno mangiata acciò da quell' allettamento di dolcezza non restassero offesi a morte: che occorrendo, o accadendo tal disgrazie, li suoi rimedj saranno quelli, che si adopera per li fonghi avvelenati, che tanto servono per questo medemo.

Delle qualità del Croco.

IL Croco ancor esso ha più delle qualità nocive che medicinali; e perciò anch' esso pure si è posto per
li 4 / avver-

avvertire a quelli, che non hanno cognizione, delli scrupoli, e simili, che si pongono all'impresa per ponerlo in infusione, o altro, perchè è necessario il praticarlo con giusto caratto, essendo poi del resto conforme alle applicazioni perfettissimo, e giovevole; ma come si è detto, non è da esser maneggiato da tutti.

Delle proprietà medicinali delle Rose.

LE Rose fresche ristringono, ed intrigidiscono: ma più ristringono le secche. Cavasi il succo dalle fresche in questo modo. Taglianseglì prima con le forbici l'unghie (così si chiama quel poco di bianco, che hanno nell'estremità delli circuiti loro) e pestansi poscia nel mortajo, e spremesene il succo; e lasciassi all'ombra infino a tanto, che si condensano, e serbasi così per i linimenti degli occhi. Seccandosi le frondi delle rose all'ombra, voltandole spesso acciò non si guastino. La decozione delle secche fatta nel vino, e bene spremuta vale a i dolori delle orecchie, della testa, delle gengive, degli occhi, del sedere, e del suo budello, e della madrice, unto con una penna, ovvero messo nei cristeri. Le rose secche senza spremerne il succo, medicano, empialtrate, le infiammazioni de i precordi, l'umidità dello stomaco, e il fuoco sacro. Le rose secche in polvere, si spargono in su le scorticature delle coscie, e mescolandosi negli antidoti delle ferite, ed in quelle composizioni, che chiaman anthere. Bruciansi per abbellire le ciglia degli occhi. I fiori, che sono in mezzo delle rose, secchi e polverizzati sopra alle gengive proibiscono i flussi, che vi discendono. I capi loro bevuti ristagnano i flussi del corpo, e lo sputo del sangue. Vedi il Mattiolo, ed Dioscoride.

Delli Pastelli delle Rose.

FASSI delle Rose i Pastelli in questo modo. Prendonsi quaranta dramme di rose fresche, ed asciutte da ogni umore, quando cominciano a illanguidire, dieci di

ci di nardo d'India, e sei di mirra. Pestasi ogni cosa insieme, e formasene i Pastelli di tre oboli l'uno, e come son ben secchi all'ombra, si ripongono in un vaso di terra non impecciato, ferrandolo, che non respiri. Sono alcuni, che vi aggiungono due dramme di costo, ed altrettanto d'Iride d'Illiria, e mescolano con miele, e vino di Chio. Sono in uso alle Donne da portare al collo in cambio di collane, per dare buon odore. Usangli parimente in polvere da spargersi addosso dopo il bagno, lavandosene poscia, come son secchi, con acqua fresca.

Si potrebbe, con lunghissimo discorso annoverare molte altre virtù, che ha la Rosa, ma si tralasciano per dar saggio, e ragguaglio degli altri fiori.

Della proprietà del Malvavischio.

QUivi averessimo assai da notare delle virtù del Malvavischio, o Altea, come lo chiama Dioscoride, ed il Mattiolo, che altro non vuol dire, che Medica; ma perchè desideriamo la brevità, diremo solo delle virtù più comuni, e necessarie: e perciò cotta la radice, fusto, e foglie in vino, o acqua con mele, ovvero sola mettendola sù le ferite fresche, e sù le scrofole, posteme, all'ensiaggione delle mammelle, rotture del sedere, ensiagioni, e frigidità di nervi, a tutti questi mali ponendovela sopra è ottima, e buona, perciocchè risolve, matura, digerisce, rompe e scalda. Cotta come si è detto, ed accompagnata con grasso di porco, o di oca, e ragia di terebinto, e applicata di sotto giova alle opilazioni, ed infiammazioni della madrice. La decozione delle foglie dandone alle donne di parto fa rendere tutte le cose ordinarie, e naturali che sogliono purgare. La decozione della radice fatta nel vino, bevuta, giova alle difficoltà d'orina, alle crudità di pietra, alla dissenteria, alle sciatiche, a' tremori, ed alli rotti. Cotta in aceto lavandosi con esso la bocca mitiga il dolore de' denti: Il suo seme verde, e secco bagnato con aceto posto al Sole spegne le vitiligini. L'oglio

oglio del fiore, ungendosi la vita, preserva da ogni morficatura d' animali velenosi. La decozione del seme vale alla dissenteria, al rigitare del sangue, ed al flusso del corpo. Bevuta essa decozione in aceto è ottima contra le morficature d' api, vespi, ed altri animali, che trafigge. Le frondi si mettono utilmente con ooglio sù i morsi, e sù le cotture del fuoco. La radice trita, e messa nell' acqua, che sia al sereno la notte la fa gelare.

Di alcune proprietà della pianta Massima, ovvero Mirasole.

HA questa pianta diversi nomi, però da noi è chiamata Massima, dal Mattiolo Ricino, e da altri, ma è comunemente conosciuta per Mirasole. Sono molte le virtù di essa, ma le tralascio; solo dico, che dando da bere tanti granelli ben spolverizzati in brodo al numero de i giorni, che è la febbre, o terzana, o quartana, due ore avanti venghi, la discaccia, che non viene più. Dice Galeno, che bevendone trenta granelli in brodo, mondi, e pisti purgano per di sotto come una buona medicina, digerendo la colera, e umori acquosi, e fa vomitare ciò, che è di cattivo nel stomaco. L' istesso seme spolverizzato leva le macchie della faccia fregandovi con esso. Le foglie trite insieme con la polenta mitigano le infiammazioni degli occhi, ed i tumori delle mammelle causati dopo il parto, impiastrate esse foglie con aceto spengono il fuoco sacro. Fassi delle semente ooglio per la rognia perfettissimo, ed è buono per abbrugiar nella lume.

Effetti della Scabiosa.

NOn sono da tacere le virtù grandi della Scabiosa, perchè scalda, disicca, ed asterge. Onde lei è medicamento sufficiente, e valoroso per mondificare il petto ed il polmone dalle flemmatiche, e grosse superfluità, così dandosi l' erba secca a bere in polvere

in

in vino o brodo, come dandone il succo con mele. Bevendo la decozione dell'erba fa l'istesso effetto, ed anche discaccia la rogna. Usasi in tutti i difetti del petto, impiastarsi in sù carboni pestilenziali, o bruffoli, e simili che per cosa certa in spazio di tre ore gli ammazza. Questo succo è perfetto per gli ammorbati, dandone al peso di quattr'oncie con una drama di Theriaca il primo giorno, facendoli sudare in letto, seguitando a dargliene all'istessa misura più volte. L'istesso vale per quei che sono stati morsi da serpenti velenosi, l'erba pista, e postavi sopra a detta morficatura fa effetto. Con il succo medesimo della Scabiosa, borace, e canfora toccando le olatiche, lentigini, ed altri difetti del corpo li fa smarrir. Vale in somma le radici d'essa fattone decozione per quelle volatiche causate da mal francese, bevendone ogni giorno fin che son andate via, ed è buona l'istessa fatta in polvere dandone una drama da bere in brodo con siero caprino agli infranzosati. Così dice il Mattiolo, e Galeno.

Effetti medicinali del Giglio.

IL succo del Giglio cotto insieme con mele in vasi di rame, faffi medicamento per l'ulcere vecchie, e per le ferite fresche. La radice arrostita, e trita posta in oglio rosado sana le cotture del fuoco, mollica le durezza de' luoghi naturali delle donne; provoca i mestruai, e cicatrizza l'ulcere. Trita con mele medica i nervi tagliati, e membra smosse; mondifica le vitiligini, la scabbia, e la farfarella: purga l'ulcere del capo, che menano: fa bella faccia, e distende la pelle fregandosi col medemo, che per questa qualità le donne lo doveriano tener in gran considerazione. Tritasi con aceto, frondi di jusquiamo, e farina di grano per mitigare le infiammazioni de' testicoli. Il seme bevuto è contrario a i morsi delle serpi. Impiastransi le frondi, e'l seme con vino sul fuoco sacro ponendolo giova, le frondi bagnate in aceto giovano alle ferite. Vedi il Mattiolo.

Del-

*Delle proprietà salutevoli, degne d'esser sapute da tutti,
de' Garofani.*

CHe questo Fiore a tutti sia noto è più che certo; ma credo bene, che pochi siano quelli, che sappino le virtù preclare, e preservative, che possiede questo Fiore. Anzi il Mattiolo istesso con gran meraviglia se ne stupisce, che gli Antichi non ne abbino fatto menzione alcuna, onde postosi a esaminarlo, trova, che il Garofano ha tutte queste proprietà. I fiori de' Garofani vagliono a tutti i difetti del cuore, ed specialmente quelli più carichi di color purpureo, che tirano al negro, e sono migliori per le sincopi, e tremor di cuore; vagliono per le virtigini, epilessia, paralasia, spasimi, e stupidzze bevuti con acqua di bettonica, e di mazorana. Fassené la conserva con zucchero, la quale è utilissima a tutte le sopradette infermità, per morficature velenose di ogni sorte; per discacciare i vermi da corpi de' fanciulli, e per altri infiniti mali. Il sugo di tutta la pianta bevutone quat- tr' oncie libera dal mal di peste. La Conserva già detta gli preserva da detto male. Fassi aceto con dentro dei Garofani, lasciandolo al Sole: il quale è miracoloso per i tramortiti, che bagnandogli i polsi, e le mani subito rinascono da morte a vita, ed è perfettissimo contro la peste, odorandolo solamente. Di tutto vedi il Mattiolo.

Effetti mirabili del Ciclamino.

DAlla radice del Ciclamino bevuta con acqua melata s'ha la purgazione per le parti di sotto della flemma, e l' acqua dell' idropisia, e provoca i mestruai applicata. Dicesi che si sconciano le donne grosse, passandovi sopra, e portandola adosso le fa partorir presto. Volendo imbriacare qualcuno ponendovi foglie di questo nel vino fa l' effetto. Guarisce per se sola, o mescolata con mele le ferite, ben pista; im-
pia-

piastrata, fa disfar la milza; giova alla faccia cotta dal Sole, e fa rinalcer i capegli cascati per pelagione. Ha molte altre proprietà, vedi il Mattiolo.

Degli effetti degli Anemoni.

GLi Anemoni, che fa menzione il Mattiolo sono cinque, differenti di foglie, e di fiori, ma non differenti di qualità medicinale; perciocchè sono tutti acuti, e per questa cagione il succo tirato per il naso purga la testa. La radice masticata tira la flemma: cotta in vino passo, ed applicata in forma di linimento medica le infiammazioni, le debolezze, e le cicatrici degli occhi, e mondifica l'ulcere sordide. I fusti, e le frondi cotte con tisana, e mangiate ne i cibi fanno abbondare il latte alle donne: applicate con lana a' luoghi naturali delle donne provocano i mestruj: impiastrate guariscono la scabia. La stessa proprietà ha l'Argemone essendo di fuoco di color come zaffarano, similmente è acuto. Leva i fiocchi, e le nuovolette degli occhi. Le frondi impiastrate mitigano le infiammazioni, ed ha molte altre virtù.

Effetti medicinali de i Ranuncoli.

Sono li Ranuncoli di diverse spezie, e però sono anche in qualche parte diversi nell'operazioni medicinali, se ben poche; ad ogni modo perchè son di specie tutte acute, e valorosamente ulcerativi tutti uniformi: perciò le frondi, i fiori, ed i fusti di tutti d'essi quando son verdi, e teneri, ulcerano, e bruciano con dolore; impiastrati fra loro fanno cadere l'unghie corrotte: guariscono la rogna; spengono le moragini, cavano le formiche, che si rassembrano a i thimi, e sanano la pelagione. La decozione di essi guarisce le buganze. La radice secca, e trita, o spolverizzata a modo di Tabacco messa nel naso fa sternutare, tiran-

rando a se l'umidità del capo, e tenuta essa radice fra i denti leva il dolore, ma gli fa spezzare.

Degli effetti, che produce la Ninfea.

Quantunque due siano le Ninfee, però una n'assegnamo per scrutinare le sue virtù, quale è la già descritta a suo luogo in questo Libro. La Radice di questa secca, e bevuta con vino giova ai flussi stomacali, ed alla dissenteria, sminuisce la milza. Impiastrassi al dolore dello stomaco, e della vescica. Spegne con acqua le vitiligini. Applicata con pepe giova alla pelagione. Bevesi contra al corrompersi, che accada la notte in sogno. Bevuta assiduamente alcuni giorni infrigidisce la virtù generativa: l'istesso fa il seme. Credesi, che ella s'acquistasse il nome di Ninfea perchè ama i luoghi paludosi, ed acquosi. La radice dall'altra Ninfea, che l'ha bianca, col fior giallo, e risplendente simile a una Rosa, bevendo di questa il suo seme, e la radice trita in vino nero sono di gran giovamento a i flussi delle donne. Di questa ne parla il Mattiolo, e Galeno.

Effetti della Calta Palustre.

Scalda la Calta, affottiglia, apre, digerisce, e provoca, quantunque nel gustarla vi si senta alquanto dello strettivo, perciocchè in Toscana s'usa a mangiarla nella insalata; ed è cosa notora alle donne per mille isperimenti fatti che provoca i mestrua bevuto il succo, ovvero mangiando l'erba molti giorni continui. Bevuto esso succo al peso di un'oncia, con una dramma di polvere di lombrichi terrestri guarisce il trabocco di fiele. Sono alcuni, che dicono, che l'uso di questa erba acuisce non poco la vista. Ma è ben cosa chiara, che l'acqua lambiccata dall'erba fiorita guarisce il rossore, e le infiammaggioni degli occhi.

bagnando con essa pezze di lino , applicandole sopra. La polverè d'essa secca messa sopra i denti che dogliono vi conferisce assai.

*Effetti , e virtù operative del Trifoglio, ovver Loto
chiamato dal Mattiolo.*

IL Trifoglio Palustre, ovver Loto è una pianta tanto soavemente odorata , che molti Profumatori d'Italia , massime nella Lombardia ne fanno acqua lambicata per dar buon'odore alle sue composizioni. Le Dame ancora procurano d'aver delle piante ne' suoi Giardini per averne il fiore da farne acqua odorifera , e lustrativa per lavarsi il viso . Galeno descrivendo delle facoltà buone del Trifoglio , o Loto così disse: Questo Loto , che vien chiamato Trifoglio è mediocrementemente digestivo , e diseccativo , e parimente è mediocrementemente calido , e frigido , però molto temperato . Onde per tutti questi effetti non si debbe trascurare .

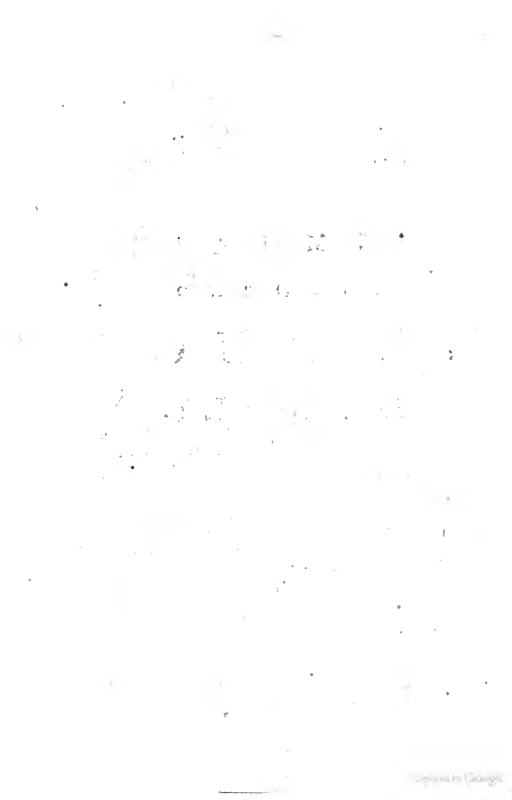
Effetti maravigliosi della Malva.

ABbenchè in questo Libro non si faccia menzione del fior della Malva arborea ; nè d'altra sorte , ho voluto io porla , acciò se non per la vaghezza fra li fiori , almeno per le buone proprietà medicinali fra li nominati sia riconosciuta . La Malva adunque è in tutti i generi medicinale , lenisce il corpo mangiando i fusti cotti , è utile all'interiora , ed alla vescica . Le foglie crude masticate con sale , e fatte in impiastro con mele guariscono le fistole lagrimali , ma nel ferrarsi la piaga si ponghi senza sale : untandosi con l'istesso impiastro la vita non può esser morsicato nè da api , nè da vespe , pesta cruda con olio . Sono infite le operazioni , che si ha tanto de' fiori , e foglie , quanto de' fusti , e piante . Delle foglie

glie con orina umana, fattone impiastro vale per l'ulcere che menano dal capo, e la farfarella. Giova la decozione fatta di tutta la pianta, e radici bevendola a tutti i veleni mortiferi, vomitandola dopo bevuta; mollica le durezza de' luoghi secreti delle donne, ed ha molti giovamenti.



MEMORIE
INTORNO
LA RUCA
DE' MELI.



AL CHIARISSIMO SIG. CONTE
GREGORIO CASALI

ZACCARIA BETTI.

Niente è più comune a' Filosofi, ornatissimo Sig. Conte, quanto il magnificar tutto giorno quella provida economia della gran madre e maestra Natura, per cui le cose tutte al suo governo affidate gelosamente conserva, e niente ad essi è più facile, quanto lo schierare quelle minutissime cure, con le quali in tanta varietà di maniere e di Cielo alla loro conservazione provvede. Se altri però con più libero animo richiamar volesse ad esame quelle gravissime ingiurie, a cui molti di questi parti medesimi stannosi esposti, gli cadrebbe forse in pensiero ch'ella il più delle volte quasi fosse dimenticata di mantenerli, sì poco o nessun ri-
brezzo

brezzo prova in distruggerli : facendolo anche a gran ragion sospettare quegli inevitabili eccessi delle stagioni e le fatali lor varietà, per cui la dubbia vita degli uomini è sempre costretta a lottar con la morte. Ne il volgo de' bruti animali, o l' immenso popolo de' vegetabili esser direbbe a miglior condizion certamente, se per quanto d' istinto abbiano i primi, o di fedel custodia i secondi non ponno sottrarsi agl' impeti di quella sferza che tutto d' li percuote. Noi veggiamo di fatto ora le dirottissime piogge di Primavera insidiare la vita di molti nello stesso lor nido, ed ora le lunghissime nevi del Verno spargere ovunque col timore la fame; mentre i crudi algori ed i ghiacci fanno delle piante il più aspro governo, e le gragnuole alla State flagellan nel primo lor nascere le tenere biade, unico premio di mille fatiche fattesi inutili in un solo momento. Ben è vero che facilmente si oppone nascere la maggior somma di questi mali per colpa di chi non fa da essi difendersi anzi che per difetto della Natura, la quale intesa alla necessaria conservazione del tutto saggiamente a lui ne sacrifica una sì picciola parte; ma non si avrebbe egli forse con ciò di che maggiormente accusarla, vedendo ch' ella ci lascia barbaramente ciechi fra tanti pericoli, e così inopportuno mezzo usando per mantenerci? Vano sarebbe per tanto il soggiugnere che ragionevolmente gl' imperiscrutabili fini della creazione sono sì tanti e diversi, che se potessero per avventura conoscersi, non parrebbero stranezze ed irregolarità quelle istesse distruzioni violente, che naturalmente discendono da un ordine bellissimo e maraviglioso, nel quale vennero con aggiustatezza calcolati i vantaggi e le perdite, perchè schierandoci questo tale Filosofo una serie di effetti pieni a suo dire d' incostanza e di crudeltà, ci vorrebbe forzati a compiangere quelle funeste cagioni, che di tanto disordine ingombraron la terra: vie maggiormente ammirando la somma potenza di quel saggio Autor perfettissimo, che il Mondo da sì gran tempo serve e mantiene; a quello annientarsi a cui tende maravigliosamente toglien-

gliendolo. Se io potessi aderire alle massime di un filosofar così vago, direi ancor senza dubbio che fra l'armi di che la Natura usar volle ad offesa di tutt' i viventi non ve ne fosse altra comune e possente più degl' insetti, i quali per quanto conosconsi, o sono generalmente inutili, o per la maggior parte dannosi, e signoreggiano in ogni luogo; nè per quanto ci donino le Pecchie di mele, o i Filugelli di seta, eguagliar possono quel gravissimo incommodo che molti de' lor compagni ci arrecano ora con l' epidemie degli animali più necessarij, ed ora con le ruggini delle biade; o col guasto delle vindemmie e de' frutti: e tutta l' armonia del lor canto, o lo splendore de' i fosfori non vale a parreggiare il veleno de' morsi, ed il fiatore dell' alito, e quel certissimo incommodo a che vivendo dell' altrui vita essi tutti son nati. Io so, dottissimo Sig. Conte, che molti de' moderni Insettologi forse troppo dalle loro geniali cure sedotti, immaginarono in questi animaletti grandissime utilità; e dagli studj delle formiche trassero le perfette Repubbliche, e dal governo degli alveari le perfettissime Monarchie: volendo essi di più che al ragno si debba l' arte del tessere, a certe conchiglie quella del navigare, ed a cert' altri la costruzione delle case; ma voi confesserete meco altresì come in questi bizzarri pensieri più vi trovate d'ingegno che verità. Non sono di fatto cessate al lume della speienza tutte le antiche maraviglie della politica e della castità delle api, omai conosciute prive di sesso; e non sappiamo che la tanto decantata prudenza delle formiche nel raccogliere la provvista pel verno, non è che una inutile voglia di rubbar tutto giorno, perchè ella poscia senza gustarne pur grano, stando per così dire assiderate, entro i lor covili marcisca? Diciamo per tanto col maggior nostro Poeta, che questo loro studio

..... e questa prima voglia
 „ Merto di lode o di biasmo non cape ,

ed anzi che cercar dagl' insetti quell' utile che a gran fatica supponesi, pensiamo più tosto a difenderci da quel-

le ingiurie che negar non si ponno . Una sì dilettevol
 lusinga mi condusse negli ozi della Villa ad esaminare
 una Ruca , la quale sopra i Meli annidando , ci rap-
 isce l'amenità delle lor foglie e l'utile delle lor poma :
 ed io credo che siccome verrebbe a molti gratissimo ,
 se mi fosse riescito di togliere a' nostri Pomieri gran
 parte de' loro gravissimi oltraggi , così farà a Voi di
 piacere lo scorgere inoltre nella Storia della sua vita
 le tracce di quella mano maravigliosa , che nella infi-
 nita varietà delle cose quantunque minime sempre a
 se stessa somiglia ,

LE nostre Ruche sono composte di dodici anelli, e sono fornite di undici laterali stimate negre, molto grandi e bene contrassegnate, ed inclinate più verso la schiena che al ventre. Sono di un color giallo scuro lungo il dorso, ma poi quasi verd-giallo nel restante del corpo; il quale, crescendo esse, più sempre si carica per fino a divenir verde-rancio. Hanno il capo sparso di piccioli biondi peli, e negro e schiacciato a foggia di un grillo, arricchito delle sue forbici per segare le frondi, e della filiera, da cui in tutto il tempo della vita bomicano uno stame candido e sottilissimo, che serve loro per aggrapparli in caso di una qualche caduta, e per cui salgono di basso in alto a piacere. Poco lungi dal capo vengono fasciate da un negro collare, e ne tre primi anelli veggonsi sei zampette negre ed adunche, a differenza delle otto gambe da dietro, che sono gialle nel colore, e compresse nella figura; e finiscono in una coda larga e divisa, e che ha nel mezzo una negra macchia visibile. La loro grandezza, mature che sono, è la metà di un'oncia, ed il loro volume somiglia a quello di un baco da seta, che sta per ispogliarsi la terza volta, e lungo l'abitudine del corpo stanno sparse di negre macchie, e di lunghi biondissimi peli. L'albero che ad esse è più familiare, e sopra di che le ritrova costantemente, egli è il Melo, d'ogni specie e qualità che egli sia; e veggendo non mai invaderli i Peri vicini, o quelle moltissime altre piante, di cui diversamente si adornano gli orti e i giardini, ho creduto convenir loro il nome di RUCA DEI MELI..

Quando adunque è bene avvantaggiata la Primavera escono quest'insetti a innumerabili legioni errando fra gli alberi per divorarne le foglie, segandole con un giro di semicerchio, e lasciandone per lo più intatte le fibre, che di lì a poco gialliscono, non perdonandola ancora a' piccioli immaturi frutti, da' quali succhiano il succo rodendone la verde pellicella. In tal modo seguono a farne alprissimo scempio a tutto il Mag-

gio, e reca molto di orrore e maraviglia lo scorgere fra il lussureggiar della terra, e degli altri arborescelli ringiovaniti, starsene il misero Melo con le frondi rose, alide ed appassite, e tutto ancor ricoperto dello squallore del Verno. Moltissime aggruppano con mille fila incomposte le foglie, e con quella mirabil meccanica che sì bene descrisse il Reaumur le stringono, ed accartocciano insieme, onde fra que' covili appiattarsi; altre di quel bianchissimo stame tutto vestono intorno intorno il tronco ed i rami; ed altre da essi gittando intorte e pendule fila, fannosi per così dir via a calare più brevemente a terra, ove tutte imbiancano de i loro inutili lanuginosi lavori l'erbette vicine. Alla fine del derto mese, omai pasciute abbastanza, incominciano a discendere dagli alti rami a schiera per trovare lunghesso il tronco, o nelle braccia più forti un qualche seno, e fra la corteccia alloggiare, a sì racchiudere ne' loro bozzoli disponendosi, per incrisalidare dappoi: e nella diligente ricerca ch'esse fanno di un luogo, se non impenetrabile, almeno ascoso agli augelletti, vediamo l'accorta lor previsione, procacciandosi in quello stato d'inazione, e d'inedia schermo e difesa da' luoghi romiti, mentre inabili sarebbono i sottilissimi loro riciri a difenderle dall'esterne ingiurie. Nella stipa adunque del tronco, ed al coperto delle braccia più forti, in dieci o dodici luoghi dell'albero quasi tutte si adunano, restandone pochissime altre qua, e là disperse sovra qualche picciolo ramo-scello, od in mezzo alle foglie ravvolte, e nelle altissime vette; e benchè esse si uniscano per cotal modo a tessere le loro buccie, non mai però mi è riescito di scorgerne due nella stessa cella racchiuse, essendo bensì i loro bozzoli l'un presso l'altro, ed insieme accavallati ed a gruppi, ma non mai costantemente comuni. Dopo un giorno di digiuno e dopo purgate abbastanza, dispongonsi al lavoro, e tessono quindi in meno di due giorni con l'arte solita agli altri insetti filatori un bozzolo bianco, bilungo, di un sottilissimo filo, e tale che lascia sovente volte vedere la Ruca, la qua-

la quale finita la sua fabbrica va a poco a poco impicciolendo , e mutando il color verde-rancio , si fa grigia ; accorciato il capo , le gambe , ed i piedi , e la coda , e quindi interamente della pelle dopo due giorni svestita ; restando così la nuova Ninfa senza apparenti stimate , anzi al fine senza alcun moto , e fino a non iscuoterli offesa . Ella è composta di sole sette incisure del colore e del volume di un grano del frumento marzuolo , tranne il capo ch'è negro al di sopra , e la stretta puntuta parte del corpo , la quale al maturar della Ninfa faffi più adunca di giorno in giorno , incurvandosi da tergo , ed alla faccia volgendosi : tiene poi le sue ali e le sue antenne piegate sotto del ventre , ed allungate per fino al quarto anello , le quali perchè più rilevate , e di colore più carico , facilmente dal restante del corpo distinguonsi . Per fino alli quattordici ed alli quindici di Giugno dimorò la Ninfa nel chiostro , e quindi asceto il termometro del Reaumur a' diciassette gradi , sbucciò , lasciando nel buco ritiro lo scoglio primiero , una minuta Farfalla , falena , candida , sparfa di tenuissime piume il breve corpo , con due lunghe , e bianche antenne formate a vite , con quattro braccia dinanzi , negre le prime , candida l'altre , e due simili gambe ritorte all'indietro , che l'accompagnano fino alla fine del corpo . Ha quattro ali , e forma con lo spiegarle in arco un picciolo volo o saltarello , e le due più brevi sono al di sotto inclinanti ad un lucido color cinericcio , e le due maggiori e punteggiate al di sopra , le quali con decoroso ornamento le coprono tutto il corpo , anzi oltre il corpo si allungano ; rendendo così bella e mirabile la nostra Farfalla , che tutto candida ch'ella è , viene di quando in quando tacciata di rade e negre macchie alla maniera del Tigre . Adorna poi anche la fronte di due negri occhi visibili , e tiene il suo nissolo giallo , che spiega e ravvolge a piacere , al di cui lato sorgono allo insù quasi due picciole corna , che riposano nell'incurvarsi sopra del capo . Non ho potuta osservare altra differenza dal maschio alla femmina , se non ch'egli finisce acuto nel

cor-

corpo , e quella assai meno , e con un picciolo forame-
metto alla fine , che serve forse di strada alla seconda-
zione ; mostrandosi anche il primo assai vispo e leggier-
dro , grave e torpida la seconda : nè de' loro amori
puossi alcuna cosa avventurare di certo ; poichè in
brevi giorni depongono le madri nelle minutissime ova
la speranza della lor prole futura , avvolta fra un
umore giallastro e viscoso , dopo di che cedono al Fa-
to con gli squallidi mariti , parte preda delle rapaci
formiche , e parte cibo degl' ingordi augelletti , che sal-
tellando di ramo in ramo le ricercano avidamente .

Facile cosa al certo è l'intendere , come per sì fatta
guisa delle frondi spogliasi , non potranno gli alberi
condurre a maturità le lor poma , e come parecchi an-
ni durando una tal pratica , dovranno alla fin fine pe-
rire . Necessarie son troppo alla perfetta vegetazione
le foglie , di cui restando allo svilupparsi primiero , e
per sì gran tempo essi privi , attrarre non posson dap-
poi quella miglior parte di nutrimento che nell'aria
ogni animale ritrova ; perchè fattisi esangui , e più , e
più a lungo infermando , finiranno di essere inutili col
prestamente morire . Nè altri soggiunga , come nel
breve corso di pochi anni sarebbe difficile che una vio-
lenta pioggia non annegasse gli appena nati vermicel-
li , od un impetuoso vento non trasportasse a forza al-
trove le Farfalle ; ponendo così ogni speranza di que-
rari accidenti per cui non possono viver le ruche , o
anneghittir le crisalidi , e prolificare le madri : al qua-
le effetto con certo bizzarro Autore chiamerà forse
utili le stesse gragnuole . Tutti però quegli infelici po-
deri , in cui cominciarono a signoreggiare gl'insetti ,
potranno dar certa fede come videro assai prima pe-
rire quelle povere piante da costoro prese di mira , di
quello che la Natura abbia accidentalmente al bisogno
lor provveduto ; il che sarà tanto più facile a crederfi ,
considerando la mostruosa fecondità di questi animali ,
e la innumerabile loro popolazione , capace per così
dir di resistere ad onta delle più strane vicende . Que-
sto miserabile fine fu bene inteso in ogni tempo da
tut-

tutt' i dotti Agricoltori, ed impiegarono essi stessi ogni maggior diligenza per conoscere tali nemici, e per cercar di difendersi; ma come nessun vantaggio noi possiamo ricevere dalle false e superstiziose loro osservazioni, così ci sarà utilissimo il dedurre, che nell' oscuro cammino della Storia Naturale poco avanzano que' suberbi ingegni, che stimando minutezze indegne di Filosofo le pazienti oculari ricerche ed i replicati esami; si abbandonano in preda al loro fervido spirito; volendo anzi a maniera degl' indovini predire le cose, che osservarle e conoscerle nella lor verità. Non riderete voi di fatto, chiarissimo Sig. Conte, veggendo il severo Catone fregare i polloncelli degli alberi con una verde lucertola, e l' elegantissimo Collumella tingner le falci, nell' atto del potare, col sangue dell' Orsa, e stropicciarle di quando in quando con la pelle del Bevero? che se di ciò non foste ancor pago udite in quai nobili versi spacci quest' ultimo un' altra più solenne bugia.

- „ *At si nulla valet medicina repellere pestem*
- „ *Dardaniæ veniant artes, nudataque plantas*
- „ *Fœmina, quæ justis tum demum operata juventa*
- „ *Legibus obscæno munnat pudibunda cruore;*
- „ *Sed resoluta finus, resoluta mœsta capillo*
- „ *Ter circum areolas & sepem ducitur horti:*
- „ *Quæ cum lustravit gradiens (mirabile visu!)*
- „ *Non aliter quam decussa pluit arbore nimbus*
- „ *Vel teretis mali, vel testæ cortice glandis,*
- „ *Volvitur ad terram distorto corpore campe.*

Ed osservate quale abbiano forza gli antichi errori sopra di noi: Giovanni Langio dottissimo Medico racconta, come ancora quest' uso nella Norvegia conservasi, per quella istessa ragione, per cui vedrete ne' nostri Orti appesi a luogo a luogo moltissimi granchi cotti; che è quanto contro la voracità delle Ruche insegnò Democrito da Palladio ciecamente seguito. Più ragionevole a credersi, quantunque inutile egualmente, è quello che Plinio ci addita, svegliando egli for-

to degli alberi infetti possentissimi suffumigj di bitume, e di zolfo, e spargendo loro le foglie dopo alcuna pioggia con lo sterco bovino nell' acqua disciolto; e se fosse possibile che a Cielo aperto potesse quell'odore arrivarle, o da quella nemica spruzzaglia esser tocche, perirebbero tutte altresì, come tutta distruggerebbesi la nemica famiglia, se arrivassino a raccorre le minutissime ova delle Farfalle sfruttate per poscia annegarle, come propone il Tanara a' suoi Villanzuoli sbandati, ed alle rustiche forosette, credendole forse egli assai diligenti per armarsi l'occhio almeno di una lente, ed emulare un pazientissimo osservatore Filosofo.

Dalla stranezza per tanto, o dalla impossibilità di questi rimedj io prendo più animo per esporvi quanto pensi sopra di ciò, ed il felicissimo esito che hanno sortito le mie conghietture alla prova mostrano chiaramente, come non mai la vera speranza dalla vera ragione discorda. Osservossi per tanto, che al cominciare del Maggio nascono i nostri animaletti divoratori, e che alla fine incrisalidano per poi sbucciarne Farfalle alla metà del Giugno veggente. Da questa sicura notizia noi siamo avvisati del tempo in che si può pensare a difendersi, e mentre nello stato di Rucca sarebbe impossibile, per la lor disunione e molteplicità, e nello stato di Farfalla per il loro volo, e per il dubbio che già avessero prolificato le madri, restavi quello di Crisalide, in cui essendo assonnate, e di un torpidissimo ozio nei proprj lacci avvolte, non possono sfuggire l'impeto delle nostre vendette. Ne solo abbiamo scoperto noi il tempo per tentare l'assalto, ma ce ne viene suggerito anche il modo, sapendo che queste Ruche in molte si uniscono per ordire le loro candide bucce, e che rado, o non mai sparse, ed a picciole schiere, ma unitamente, ed in famiglia si adunano. Chi non vede da ciò la facilità dello scoprirle e distruggerle, se que' bianchissimi stami al primo affacciarsi del guardo appalessansi, e uniti così più agevolmente si assembrano? Al principio del Giugno però (se freddo o caldo straniero non ritardi o acceleri

leri la vita di quest' insetti) cioè quando veggonfi biancheggiare , e qua e là mostrarfi le case delle Ninfe , ascenda gli alberi saccheggiati un potatore robusto , e spogliandoli di que' ramoscelli , ov' esse in maggior copia annidarono , e se l' uopo il volesse , delle braccia ancora più forti , insegua il suo nemico rinchiuso per farlo poi tostamente crepitar fra le fiamme : quindi lungo il tronco , e nel restante dell' albero , e massime ne' luoghi sinuosi e coperti , osservi se alcun altro solitariamente si celi , ond' ei non vada nella comune vendetta sicuro ; e con un forte strofinacciolo scorrendo gagliardamente la pianta nella sua prigione lo schiacci . Così tutta , o per la maggior parte verrà meno la razza perversa , e nel vegnente anno pochissime di loro apparendone al Maggio , si seguirà , se sia d' uopo , in tale maniera a perseguirle sino ad una total distruzione ; benchè esse mostrerannosi probabilmente in sì breve numero , che potranno di leggieri , risparmiando le piante , esser raccolte . Nè tema degli alberi il geloso Giardiniero , ed a tagliarli a malincuore s' induca , mentr' essi , anzi che sentirne alcun danno , ne devono in tale stagione sentirne vantaggio , se qualche benefica pioggia di quando in quando non manchi : ed un mio picciol Brolo potrà a lui essere di sicuro preludio , in cui ben presto al second' anno più belle e fruttifere rigermogliaron le piante , le quali omai liberate per cotal modo da que' modesti parassiti , sembrano mostrarfi grate con moltissime poma della lor riavuta bellezza .

Ed eccovi , nobilissimo Sig. Conte , ciò che intorno alla Ruca de' Meli ho saputo osservare : e se questo mio picciol lavoro esser potesse utile ai dotti amatori della sincera Agricoltura , e meritarsi il favorevole vostro giudizio , io ardirei rimproverar francamente tutti coloro che di una oziosa vaghezza ci accusano , e credono sempre gli Studiosi perduti nelle sterili e bizzarre lor teorie . Voi però se non altro saprete graziosamente accogliere questo non inutile mio genio , ed affai me ne affida quella natural vostra cortesia , di cui mi

onoraste sì largamente in Bologna ; dove per opera del dotto e comune amico Sig. *Francesco Malfatti* vi conobbi così di persona , come molto innanzi vi ammiravo per fama . Allora io ben seppi quanto a ragione l'insigne vostra Università la difficile Cattedra dell'astrusa Meccanica vi affidasse , e quanto degnamente l'altra della Militare Architettura nella celebre Accademia dell'Istituto coprisse , e come voi siete alla fine dell'inclita vostra Patria un singolare ornamento .

I L F I N E .





